



REF: Q203A  
EAN-13: 8436017118179 | EAN-14: 18436017118176









# KLEINES SAMEN-BAGUETTE



Das kleine Samen-Baguette ist ein doppelt fermentiertes, rustikales, spitz zulaufendes Brot mit einer knusprigen Kruste und einem großzügigen Topping aus Leinsamen, Sesam und Mohn. Hervorragend im Geschmack, reich an Ballaststoffen und Proteinen. Seine Krume, die weitere Samen wie Sonnenblumenkerne und Haferflocken birgt, hat eine schöne goldene Färbung und den vollen Geschmack von Weizenmehl und geröstetem Malz. Ein Brot, das das Herz aller Getreidefans höher schlagen lässt. Zudem sind Leinsamen reich an ungesättigten Fettsäuren (für den Organismus gute Fette wie Omega 3 und Omega 6), die dazu beitragen, den Cholesterinspiegel zu senken und somit Herz-Kreislaufkrankheiten vorzubeugen.

<b>STÜCKZAHL</b>	50 Stück/Karton   28 Stück/Karton
<b>ABMESSUNGEN KARTON</b>	600x398x263
<b>BACKZEIT</b>	5 min   180 °C
<b>AUFTAUZEIT</b>	20 min
<b>BREITE</b>	6.5 cm
<b>LÄNGE</b>	27 cm
<b>GEWICHT VORGEBACKEN</b>	150 g

-  **SAUERTEIG**
-  **DOPPEL-GÄRUNG**
-  **5 MINUTEN UND FERTIG**
-  **VON DER SPANISCHEN HERZSTIFTUNG**
- ANERKANNT**
-  **CLEAN LABEL**
-  **BALLASTSTOFFQUELLE**

