



REF: Q205B
EAN-13: 8436017107517 | EAN-14: 18436017107514








SAMEN-BAGUETTE



Ein 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. Sie sind auch reich an Vitamin B1.

STÜCKZAHL	30 Stück/Karton 30 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x368
BACKZEIT	16 min 200 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	6 cm
LÄNGE	46 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	280 g

-  **SAUERTEIG**
-  **DOPPEL-GÄRUNG**
-  **VON DER SPANISCHEN HERZSTIFTUNG**
- ANERKANNT**
-  **CLEAN LABEL**
-  **BALLASTSTOFFQUELLE**

