



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.

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

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

