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

KLEINES SAMEN-BAGUETTE

150GR
GEWICHT VORGEBACKEN







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

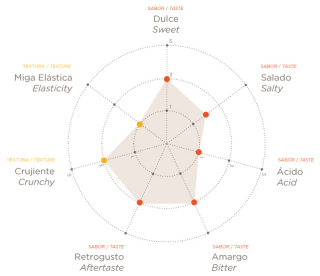
SAUERTEIG

DOPPEL-GÄRUNG

5 MINUTEN UND FERTIG

CLEAN LABEL

BALLASTSTOFFQUELLE



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.