

Stabilisierte Brote

Auch zuhause immer ofenfrisch!

<p>Backen: ca. 10 Minuten bei 210°C im vorgeheizten Ofen</p>		<p>Pain Paillasse ruch stabilisiert Zutaten: Weizenruchmehl, Wasser, Meersalz, Backhefe, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure (E300).</p>
<p>Haltbarkeit: 4 Tage gekühlt bei 5°C</p>		<p>Pain Paillasse Rustico stabilisiert Zutaten: Weizenruchmehl, Wasser, Meersalz, Backhefe, Weizenflocken, Roggenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Ascorbinsäure (E300), Folsäure.</p>
<p>Lagerung: verpackt in Plastiksack</p>		<p>Fridlibrot stabilisiert Zutaten: Weizenruchmehl, Weizenstärke, Wasser, Weizenkleber, Meersalz, Backhefe, Backmittel, Erbsenfaser, Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (Milchsäure), Weizenröstmalz, Zucker, Getrockneter Sauerteig, Weizenstärke, Roggenmehl, Fruchtpulver.</p>

Weitere Produkte können wir gerne für Sie auf Anfrage produzieren.