



Baguette IP-SUISSE * * *

Rezept

Bäckerei B10.083 * *
Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Nährwerte

| | | |
|-------------------------|---------|-----------|
| Energie kJ | 1111.60 | kJ/100g |
| Energie kcal | 265.60 | kcal/100g |
| Fett | 3.60 | g/100g |
| davon: | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0.30 | g/100g |
| - Trans-Fettsäuren | | g/100g |
| Kohlenhydrate | 48.40 | g/100g |
| davon: | | |
| - Zucker | | g/100g |
| Eiweiss | 8.10 | g/100g |
| Salz | 1.50 | g/100g |
| Fructose | | g/100g |
| Brennwert kJ | 1092.50 | kJ/100g |
| Brennwert kcal | 258.10 | kcal/100g |

Verkaufsinfo

| | | | |
|---|------------------------------|---|-----------|
| Haltbarkeit | Zu verkaufen bis (in Tagen): | 1 | Lagerung: |
| | Min. haltbar bis (in Tagen): | 1 | |
| <input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt | | | |

Verkaufsinformationen für den Kunden: Durch die Verwendung von Poolish – einem Vorteig aus Mehl, Wasser und einer kleinen Menge Hefe – erhält das Baguette eine besonders feine, luftige Krume. Die lange Fermentationszeit des Poolish sorgt für eine gleichmässige Porung und eine zarte, aber dennoch feste Struktur.

Baguette IP-SUISSE * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Bäckerei B10.083 * *
Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

297.5g