

Knoblauch-Baguette TK

Product code: 58302008



Vorgebackene Weizenkleingebäckhälfte,
bestrichen mit Knoblauchcreme, tiefgekühlt

Thaw & Bake

Die tiefgekühlte Knoblauchbaguettehälfte im
vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180
°C) in ungefähr 10-12 Minuten fertig backen.

EAN 4027453155695
Weight pr. piece 162.5 g
Pieces pr. bag 25
Pieces pr. carton 25
Bags pr. carton 1
Cartons pr. pallet 64
Shelf life: 12 Monate
Storage: Tiefgekühlt. Nach dem Auftauen
nicht wieder einfrieren.
Country of origin: DE

Nutritional information pr. 100 g.

Energy	1329kJ
Kcal	317kcal
Fat	13.6g
- of which saturates	4.1g
Carbohydrate	39.7g
- of which sugars	2.5g
Fibre	3.1g
Protein	7.4g
Salt	1.45g

Ingredients

Brot 78%: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, WEIZENKLEBER. Knoblauchcrème 22%:
pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliches Öl (Raps), Wasser, Speisesalz, Knoblauch-gerieben, Knoblauchpulver,
modifizierte Stärke, MILCHEIWEIß, Gewürze, Emulgator: E471, Säuerungsmittel: E330, natürliches Knoblaucharoma,
Farbstoff: E160a, natürliches Aroma.