



AUSTERSCHMIDT

Frische Bäcker



## Freigeschoben 750 g

Art. Nr.	Artikel	VE/ Karton	Karton Lage	Lage Palette	Karton gesamt	Stck. gesamt pro Palette
861-3	Weizen- mischbrot	12	4	8	32	384

EAN 400 316 200 8613



Art. Nr.	Artikel	VE/ Karton	Karton Lage	Lage Palette	Karton gesamt	Stck. gesamt pro Palette
860-6	Rustikales Bauernbrot	12	4	8	32	384

EAN 400 316 200 8606





## Freigeschoben 750 g

Art. Nr.	Artikel	VE/ Karton	Karton Lage	Lage Palette	Karton gesamt	Stck. gesamt pro Palette
865-1	Körnerkruste	12	4	8	32	384
EAN 400 316 200 8651						



Brot 1 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen - 15 Min. bei 175 °C im vorgeheizten Backofen knusperfrisch backen, danach auskühlen lassen.

**... und wenn's schnell gehen soll ...**  
Brot tiefgekühlt ca. 20 Min. bei 175 °C im vorgeheizten Backofen knusperfrisch aufbacken, dann auskühlen lassen

**Mit hauseigenem Natursauerteig gebacken · mit jodiertem Speisesalz**  
**· ausgesuchte Rohstoffe auf natürlicher Basis · fertig gebacken**

**Austerschmidt Frische Bäcker GmbH & Co. KG** · Schwalbenweg 21 · D-33129 Delbrück  
Tel. +49 5250 9797-0 · Fax +49 5250 9797-70  
info@austerschmidt.de · www.austerschmidt.de · www.german-bread.de