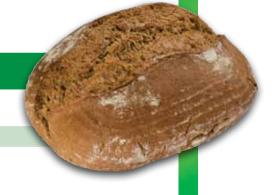


	Art. Nr.	Artikel	VE/ Karton	Karton Lage	Lage Palette	Karton gesamt	Stck. gesamt pro Palette
861-3 Weizen- mischbrot 12 4 8 32 384	861-3	Weizen- mischbrot	12	4	8	32	384

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
FAN 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