



Produktname:

## ALPENKORNWECKERL

Produktgruppe:

## BROTFORMISCHUNG

Mit dieser Vormischung können Gebäckstücke hergestellt werden, die von ihrem Charakter her zwischen rustikalen Vollkornbroten und herkömmlichem Weizengebäck liegen. Der kraftvoll würzige Geschmack von Alpenkorn-Produkten wird u. a. durch folgende Inhaltsstoffe bestimmt: Weizenvollmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Roggen- und Weizenmehl.

Der Gehalt von spezialgetrocknetem Sauerteig gibt zusammen mit einer ausgewogenen Gewürzmischung das unvergleichliche Geschmackserlebnis und sorgt für eine lange Frischhaltung, die weder von Gärunterbrechung noch Tiefkühlung beeinflusst wird.

Alpenkorn - würzig, kernig, voll Energie!

### Vorteile:

- vielseitig anwendbar: Kleingebäcke, Toast,...
- mit spezialgetrocknetem Sauerteig für
- mehr Geschmack und
- längere Frischhaltung
- hervorragende Maschinengängigkeit
- zuverlässige Qualität
- hohe Betriebssicherheit

Artikelnummer	100008718
Verkaufseinheit	Sack zu 30 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



ALPENKORNWECKERL

PRODUKTBLATT

### Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)