



Produktname:

STEINMÜHLENBROT

Produktgruppe:

BROTERTIGMEHL

Das Steinmühlen-Vollkornbrot wird aus einem 100%igen Vollkorn-Fertigmehl hergestellt. Es enthält u. a. Vollkornmehle und -schrote aus Dinkel, Weizen und Roggen, Roggennatursauerteig, backstabilisierende natürliche Zutaten und eine ausgewogene Gewürzmischung. Natürlich im Geschmack und voll im Trend der Zeit!

Vorteile:

- gute Backfähigkeit
- lang anhaltende Frische
- hervorragender Geschmack
- variable Herstellung möglich - Vollkornbrot freigescho- ben auch über Brotanlagen
- durch schonende Vermahlung bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe des Vollkorns nahezu völlig erhalten.

Artikelnummer	100008722
Verkaufseinheit	Sack zu 30 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

STEINMÜHLENBROT

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