Baguette Mediterran

5,- EURO

Zusammensetzung:

- 40% Baguette
- 20% Bechamel-Sauerrahmsoße
- 11% Gauda
- 11% Zucchini (gegrillt)
- 6% Hirtenkäse
- 6% getrocknete Tomaten
- 6% Paprika (gegrillt)

Zutaten:

Weizenmehl, Trinkwasser, Milch, Zucchini, Sauerrahm, Sahne, Paprika, Tomaten, jodiertes Speisesalz, Hefe, Rohrrohzucker, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Oregano, Rosmarin, Thymian.

Kann Spuren von Eiern, Fisch, Sellerie und Senf enthalten

Gewicht	185 g
Brennwert (pro 100g)	917 kJ 219 kcal
Fett	5,7 g
Kohlenhydrate	24,0gg
Eiweiß	9,1 g

Baguette Thunfisch MSC

Zusammensetzung:

- 43% Baguette
- 22% Thunfisch MSC®
- 18% Bechamel-Sauerrahmsoße
- 11% Käse
- 5% rote Zwiebeln

Zutaten:

Weizenmehl, Trinkwasser, Thunfisch®, Käse, Sauerrahm, Sahne, Zwiebeln, Jodsalz, Hefe, pasteurisierter Rahm, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Oregano, Petersilie

Kann Spuren von Sesam enthalten

Gewicht	180 g
Brennwert (pro 100g)	939 kJ 223 kcal
Fett	7,7 g
Kohlenhydrate	24,5 g
Eiweiß	13,3 g

Zubereitung:

- Vor dem Erhitzen leicht antauen
- Einzelne Baguettes im Grill auf dem Kühlschrank bei 200 °C backen. 18 Minuten Garzeit bei kaltem Gerät; 14 Minuten bei bereits heißem Gerät.
- Mehrere Baguettes im vorgeheizten Backrohr bei 200°C bei Ober- und Unterhitze 14-15 Minuten backen.

Holzfällerbrot

5,50 EURO

Zusammensetzung:

- 59% Schwarzbrot mit Butter
- 15 % Speck (Schweinebauch)
- 5% Zwiebeln

Gewicht	100 g
Brennwert (pro 100g)	1.127 kJ 270 kcal
Fett	15,0 g
Kohlenhydrate	23,0 g
Eiweiß	9,4 g

Zutaten:

Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Käse, Schweinebauch, Zwiebeln, Butter, Knoblauch, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Schnittlauch, Backhefe, Backmittel (Maisquellmehl), Säurungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Emulgator Lecithine (SOJA), Gewürze, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Zucker, Tomatenpulver, Pfeffer, Aroma, Stabilisator (Natriumdiphosphat), Rauch, Dextrose

Kann Spuren von Fisch und Senf enthalten

Zubereitung:

- Vor dem Erhitzen leicht antauen
- Einzelne Brote im Grill auf dem Kühlschrank bei 220 °C backen. 20 Minuten Garzeit bei kaltem Gerät; 15 Minuten bei bereits heißem Gerät.
- Mehrere Brote im vorgeheizten Backrohr bei 230-250°C bei Ober- und Unterhitze 11-13 Minuten backen.