

Bio-Qualität vom Feinsten.
Viele Zutaten aus der Region.
Ohne erlaubte Hilfsstoffe.
Getreide täglich frisch gemahlen.
Seit 1976 mit Holzfeuerung.
In Handarbeit hergestellt.
Integration von Menschen mit
Handicap (This-Priis).



Pane Bajazzo 500g

Artikelnummer: 203

Deklaration: Zutaten: **Weizenweissmehl** 38%(CH/EU), Wasser, **Hartweizenmehl** 14%(EU/n.EU), Meersalz, Sonnenblumenöl, Backhefe, **Gerstenmalz**.

Label: Knospeprodukt, Knospelizennehmer Lehmann Holzofenbeck AG
Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

verkaufen bis (d): 0

min. haltbar (d): 1

Lagerbedingungen: Zimmertemperatur ca 20° im Seidenpapier, Papiersäckli, Leinen-Brotsäckli, Holz-Brotkasten / Tiefgekühlt -20°

Gewicht (gr): 500

Gebinde: Stck

Verkaufseinheit: Stck

EAN-Code:

Verkaufsargumente: Helles Weizenbrot
Das Rezept ist den traditionellen Ciabatta aus Süditalien nachempfunden (Pane di Matera). Das Bajazzo hat grosse unregelmässige Poren, eine sehr schmackhafte saftige Krume mit knuspriger Rinde.