



Dr. Oetker Bistro Baguette Provence TK 2er

TK-Bistro Baguette Proven.250g

Produkt	214655	Erhältliche Einheiten	KT 10PK
Nettofüllmenge	250 G	Marke	Dr. Oetker

Produktbeschreibung

Bistro Baguette Provence ist belegt mit herzhafter Salami und fruchtigen Tomaten, überbacken mit mildem Edamer. Zubereitung: Bis zum Aufbacken gefroren aufbewahren. Baguettes vor der Zubereitung aus der Folie nehmen. Ofen:Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: 220°C, Heißluft: 200°C, Gas: 4-5 EUTiefgekühlte Baguettes (am besten mit Backpapier) auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.Backzeit: 13-15 Minuten Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist. Heißluftfritteuse: Auf 160°C vorheizen und 9-12 Minuten erwärmen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt ist.

Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL, 18% Tomatenpüree, Wasser, 11% EDAMER KÄSE, 6,4% Tomatenstücke, 6,4% Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Natriumascorbat), Rauch), Rapsöl, Salz, Backhefe, modifizierte Stärke, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Knoblauch, Oregano, Petersilie, Dextrose, Pfeffer, Dill. Kann enthalten: SOJA, SENF.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Milch

In Spuren enthaltenene Allergene

Soja
Senf

Aufbewahrungshinweis

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern (***-Fach oder Tiefkühltruhe).

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Baguettebrot mit Tomaten, Käse und Salami, tiefgefroren.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~990 kJ (236 kcal)
Kohlenhydrate	~ 28 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 3,2 Gramm
Ballaststoffe	~ 2,3 Gramm
Fett	~ 9,3 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 2,8 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 9,1 Gramm
Salz	~ 1,1 Gramm