






Kategorie: Produkte + Postversand

Brotbackmischungen / bread baking mixes



Foto	ID	Produkt/Produits/Product/ផលិតផល	Gewicht/weight	Preis/price
	101mix	Roggenmisch Brot mit Leinsamen Pain de seigle avec des graines de lin Rye mix bread with linseeds	für / for 600g Brotteig /Bread dough	90 THB
	104mix	Ruchbrot (dunkles Weizenbrot) pain bis Dark wheat bread	für / for 600g Brotteig /Bread dough	80 THB
	105mix	Roggenbrot pain de seigle Rye Bread	für / for 600g Brotteig /Bread dough	100 THB
	114mix	Walliser Roggenbrot mit Walnuessen 100% Roggenmehl / 100% rye flour Swiss rye bread with walnut	für / for 1000g Brotteig /Bread dough	180 THB
	116mix	Bauernbrot (Burebrot) Swiss style Farmerbread	für / for 600g Brotteig /Bread dough	90 THB

Information:

Die Backmischungen sind geeignet für / The baking mixes are suitable for
Standard Backofen und Brotbackautomaten / Standard oven and bread maker
Zubereitung / preparation

Nur Wasser beifügen und nach Informationzettel zubereiten
Only add water and prepare according to the information sheet

Alle Mehlsorten sind importiert von Deutschland und der Schweiz.
All types of flour are imported from Germany and Switzerland