



## WAGNER RUSTIPANI KERSTOMATEN



Donker rustiek ovenbrood, belegd met mediterrane kerstomaten, fijne mozzarella en een pittige basilicum-kruiden-pesto op een frisse tomatensaus.

Als een ticket naar het zuiden onder de ovensnacks.

**EENMAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.**

---

### INGREDIËNTEN:

Tarwemeel, mozzarella (14%) (**melk**), water, gepelde gehakte tomaten (11%), kerstomaten (10%), **rogg**emeel, gedroogd zuurdesem (**tarwe**), koolzaadolie, gist, zout, plantaardige margarine [plantaardige vetten (palm, kokos) en oliën (koolzaad), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur: citroenzuur], kruiden en specerijen, **gerst**emoutextract, suiker, balsamico azijn (witte wijnazijn, druivenmost), knoflook, thermisch behandeld gefermenteerde **melk**, moutmeel (**gerst, tarwe**), spinazie, gemodificeerd maïszetmeel.

---

### ALLERGENE:

Bevat mogelijk: vis, soja, mosterd en selderij.

# VOEDINGSWAARDEN

	per 100 g	per portie 185 g	% Referen- tie-inname* per (185 g)
<b>Energie</b>	962 kJ 228 kcal	1779 kJ 422 kcal	21 %
<b>Vetten</b> - waarvan verzadigde vetzuren	6,0 g 2,5 g	11,1 g 4,7 g	16 % 24 %
<b>Koolhydraten</b> - waarvan suikers	32,7 g 2,1 g	60,5 g 3,8 g	23 % 4 %
<b>Vezels</b>	2,3 g	4,3 g	-
<b>Eiwitten</b>	9,7 g	17,9 g	36 %
<b>Zout</b>	1,2 g	2,2 g	37 %

\*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

De verpakking bevat 1 portie (1 brood van 185 g).

---

## BEREIDINGSWIJZE:

1. De oven goed voorverwarmen (boven- en onderwarmte) 200 °C
2. De folie verwijderen
3. Leg het brood op het middelste rooster
4. Bak het brood in ca. 12 - 15 minuten goudbruin  
(de baktijd kan variëren al naargelang het type oven)

Hete lucht: 180 °C, 12 – 15 min.

Gas: 200 °C, stand 3, 12 – 15 min.