



WAGNER RUSTIPANI GEROOKTE KAAS



Donker rustiek brood, belegd met gerookte provolone-
kaas, mozzarella, pittige harde kaas en lente-uitjes op een
ricotta-crème.

Als de Saint-Tropez onder de ovensnacks.

EENMAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel, kaas (18%) [mozzarella (**melk**), gerookte provolone (**melk**), harde kaas (**melk**)], water, ricotta (8%) (**melk**), **roggemeel**, gedroogde zuurdesem (**tarwe**), volle **melk**, room (**melk**), lente-ui (2%), gist, zout, gerstemoutextract, thermisch behandelde gefermenteerde **melk**poeder, gemodificeerd maïszetmeel, moutmeel (**tarwe, gerst**), kruiden en specerijen, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

ALLERGENE:

Bevat mogelijk: vis, soja, mosterd en selderij.

VOEDINGSWAARDEN

	per 100 g	per portie 175 g	% Referen- tie-inname* per (175 g)
Energie	1073 kJ 255 kcal	1877 kJ 446 kcal	22 %
Vetten - waarvan verzadigde vetzuren	7,2 g 4,4 g	12,7 g 7,6 g	18 % 38 %
Koolhydraten - waarvan suikers	34,3 g 1,9 g	60,0 g 3,4 g	23 % 4 %
Vezels	2,1 g	3,7 g	-
Eiwitten	12,1 g	21,1 g	42 %
Zout	1,4 g	2,4 g	40 %

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

De verpakking bevat 1 portie (1 brood van 175 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.