



WAGNER RUSTIPANI SALAMI



Licht rustiek tarwebrood, belegd met hartige salami, mozzarella en uitjes op een pittige tomaten-basilicum-saus.

Of kortweg: de oerknal onder de ovenbroden.

EENMAL WAGNER – ALTIJD WAGNER.

INGREDIËNTEN:

Tarwemeel, water, mozzarella (11%) (**melk**), gepelde gehakte tomaten (11%), salami (8%) [varkensvlees, varkensvet, zout, conserveermiddel: natriumnitriet, specerijen (bevat **mosterd**), dextrose, maltodextrine, specerijenextracten, antioxidant: ascorbinezuur, rook], zuurdesem (water, **tarwemeel**, **roggemeel**), uien (3%), gist, zout, gedroogde tomaten, suiker, tomatenpuree, extra olijfolie verkegen uit eerste persing, kruiden en specerijen, zonnebloemolie, dextrose, stabilisator: guarpitmeel, moutmeel (**gerst**, **tarwe**), glucosestroop, knoflook, **melkeiwitten**, zetmeel, zuurteregelaar: melkzuur, specerijenextracten.

ALLERGENE:

Bevat mogelijk: vis, soja en selderij.

VOEDINGSWAARDEN

	per 100 g	per portie 170 g	% Referen- tie-inname* per (170 g)
Energie	1021 kJ 243 kcal	1736 kJ 412 kcal	21 %
Vetten - waarvan verzadigde vetzuren	6,8 g 3,2 g	11,5 g 5,4 g	16 % 27 %
Koolhydraten - waarvan suikers	33,6 g 1,7 g	57,1 g 2,8 g	22 % 3 %
Vezels	2,4 g	4,0 g	-
Eiwitten	10,6 g	18,0 g	36 %
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 170 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.