

# PANE ITALIANO



**Moratino mit Rosmarin**

Artikel-Nr.					
<b>100055</b>	30	4000	124	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



**Moratino mit Oliven**

Artikel-Nr.					
<b>100005</b>	30	5000	127	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



**Moratino mit Kürbis**

Artikel-Nr.					
<b>100063</b>	30	2000	64	16	96
200°C 8 - 10 Minuten					



**Moratino mit Sesam**

Artikel-Nr.					
<b>100002</b>	30	3500	100	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



### Moratino mit Malz

Artikel-Nr.					
<b>100001</b>	30	3500	100	8	48
200°C 8 - 10 Minuten					



### Schiacciata Mehrkorn

Artikel-Nr.					
<b>300229</b>	70	3920	ca. 56	8	48
auftauen bei Zimmertemperatur					



### Mediterraneo mit Oliven

Artikel-Nr.					
<b>300145</b>	75	4500	ca. 60	8	48
200°C 14 Minuten					



### Olivotto

Artikel-Nr.					
<b>300006</b>	96	5000	52	8	48
200°C 10 Minuten					



### Mehrkorn Spitzbaguette mit Haferflockenbelag

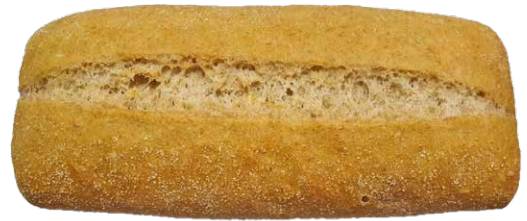
Artikel-Nr.					
<b>300233</b>	360	8640	24	4	24
200°C 16 Minuten					





### Bauletto mit Dinkel

Artikel-Nr.					
<b>300159</b>	300	3600	12	8	48
200°C 18 - 20 Minuten					



### Ciabattina

Artikel-Nr.					
<b>300135</b>	95	4000	42	8	48
200°C 10 - 12 Minuten					



### Ciabatta mit Kürbis

Artikel-Nr.					
<b>300129</b>	220	4840	ca. 22	8	48
200°C 10 Minuten					



### Kürbisciabatta mit Kürbiskerne

Artikel-Nr.					
<b>300077</b>	480	10000	21	4	24
190°C 16 Minuten					



### Spitzbaguette mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
<b>300239</b>	360	7920	ca. 22	4	24
200°C 16 Minuten					



### Peppone mit Oliven

Artikel-Nr.					
<b>300017</b>	2125	8500	4	4	24
200°C 30 Minuten					



### Peppone mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
<b>300003</b>	2000	8000	4	4	24
200°C 25 - 28 Minuten					



### Peppino mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
<b>300014</b>	230	3500	15	8	48
200°C 15 - 16 Minuten					



### Quadrotta mit Oliven

Artikel-Nr.					
<b>300023</b>	480	11000	23	4	24
200°C 15 Minuten					



### Pagnotta mit Hartweizengrieß

Artikel-Nr.					
<b>300167</b>	430	7800	ca. 18	4	24
200°C 20 Minuten					



### Ciabatta mit Heidelbeeren

Artikel-Nr.					
<b>300102</b>	220	4840	ca. 22	8	48
200°C 15 Minuten					



### Cristallo

Artikel-Nr.					
<b>300189</b>	270	5400	20	4	24
<b>300293</b>	170	6800	40	4	24
180°C 12 Minuten					