

Bagel

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11002

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, Backmagerine, Sonnenblumenkerne, **Weizengluten**, Hefe, Speisesalz jodiert, Zucker, Leinsamen, **Gerstenmalzmehl**, **Weizenmalzmehl**, **Weizenprotein**, **Hafervollkornflocken**, **Haferspeisekleie**, **Weizenquellmehl**, **Sesamsamen**, **Weizenflocken**, **Weizenspeisekleie**, Maisflocken, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, **Weizensauerteig**, Aromahefe, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten (Gerste, Hafer), Sesamsamen
Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Senf, Lupinen enthalten

Nährwerte

Energie kj	1032.92	kJ/100g
Energie kcal	246.87	kcal/100g
Fett	7.51	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	1.55	g/100g
Kohlenhydrate	34.07	g/100g
davon:		
- Zucker	2.96	g/100g
Eiweiss	8.39	g/100g
Salz	1.06	g/100g

Bagel

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11002

Gruppe

Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit

Zu verkaufen bis (in Tagen):

Verbrauchen bis (in Tagen):

- ☐ Klimaschrank
- ☐ Kühlvitrine
- ☒ Tiefkühlschrank
- ☒ Ungekühlt

Lagerung:

Tiefgekühlt innerhalb von 3 Monaten nach dem Herstellungsdatum verzehren.

Ungekühlt innerhalb von 7 Tagen nach dem Herstellungsdatum verzehren, Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonne schützen.

Für ein optimales Backergebnis beachte die beigelegte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

Königsberg Gastro-Revolution GmbH, Edendorfer Str. 194,
D- 25524 Itzehoe

Verkaufsgewicht Stück

92g