

Dänisches Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11006

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, **Hühnerei**, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Verdickungsmittel: E 466, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Diphosphate (E 450), Calciumphosphate (E 341), Dextrose, **Weizenquellmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300)), Hefe, Backmagerine, **Vollmilchpulver**, Speisesalz jodiert, Zucker, **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, **Weizengluten**, Weißmohn, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten, Ei, Milch
Kann Spuren von Soja, Senf, Lupinen enthalten

Nährwerte

Energie kj	891.19	kJ/100g
Energie kcal	213.00	kcal/100g
Fett	2.83	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	1.20	g/100g
Kohlenhydrate	38.33	g/100g
davon:		
- Zucker	2.69	g/100g
Eiweiss	6.89	g/100g
Salz	1.11	g/100g

Dänisches Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11006

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 beigefügte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

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

Verkaufsgewicht Stück

66g