

Dinkel-Gersten-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11008

Gruppe

Kennung

Deklaration

Dinkelmehl (39,45 %), Wasser, **Gerstenvollkornschrot** (3,25 %), **Gerstenvollkornflocken** (1,75 %), **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelvollkornsauerteig**, **Gerstenmalz**, Zucker, Kartoffelflocken, Kartoffelfaser, Speisequark Magerstufe (**Magermilch**, Kultur (Milchsäurebakterien), mikrobielles Lab), Sonnenblumenkerne, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Hefe, Kürbiskerne, Speisesalz jodiert, Speisesalz, **Sesam**, Rapsöl, Gewürze, Verdickungsmittel Guarkernmehl (E412), Säuerungsmittel Citronensäure (E330), Säureregulator Natriumacetate (E262), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300).

Allergene

Enthält Gluten, Milch, Sesamsamen
Kann Spuren von Ei, Soja, Nüsse (Schalenfrüchte), Senf enthalten

Nährwerte

Energie kj	965.43	kJ/100g
Energie kcal	230.73	kcal/100g
Fett	3.45	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.57	g/100g
Kohlenhydrate	38.66	g/100g
davon:		
- Zucker	2.71	g/100g
Eiweiss	8.64	g/100g
Salz	1.58	g/100g

Dinkel-Gersten-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11008

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

83g