

Dinkel-Roggen-Malz Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11010

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Weizenmehl, Dinkelmalzmehl (6%)**, Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), **Dinkelmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornschrot, Weizenkleber**, Speisesalz jodiert, Palmöl, Dextrose, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E340, Säureregulator E339, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Hefe.

Allergene

Enthält Gluten (Roggen, Gerste)
Kann Spuren von Ei, Soja, Milch enthalten

Nährwerte

Energie kj	940.27	kJ/100g
Energie kcal	224.73	kcal/100g
Fett	1.80	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.74	g/100g
Kohlenhydrate	41.39	g/100g
davon:		
- Zucker	2.25	g/100g
Eiweiss	8.10	g/100g
Salz	1.43	g/100g

Dinkel-Roggen-Malz Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11010

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

79g