

Hafer-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11014

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, **Haferflocken** (8,9 %), **Haferflockenmehl** (5,04 %), Quinoakleie, **Weizeneiweiß**, **Sesamsamen**, Kartoffelflocken, **Gerstenmalz**, Rapsöl, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Verdickungsmittel: E 466, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Säureregulator: Calciumphosphate (E 341), Dextrose, **Weizenquellmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300)), Hefe, Speisesalz jodiert, **Hartweizengrieß**, Backmagerine, **Weizengluten**, **Hafervollkornflocken**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	920.97	kJ/100g
Energie kcal	220.13	kcal/100g
Fett	2.37	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.47	g/100g
Kohlenhydrate	39.32	g/100g
davon:		
- Zucker	1.39	g/100g
Eiweiss	7.75	g/100g
Salz	1.45	g/100g

Hafer-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11014

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

100g