

Käse-Mais-Burger

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11016

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, Käse (22 %) (pasteurisierte **Kuhmilch**), Maisgrieß, Sonnenblumenkerne, **Weizeneiweiß (Weizengluten)**, Speisesalz jodiert, Rapsöl, Gewürze, Kurkumawurzelextrakt, Sonnenblumenöl, Palmfett, Palmöl, Hefe, 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)), **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, Emulgator: Lecithine (E 322), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330), Natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kJ	1061.40	kJ/100g
Energie kcal	253.79	kcal/100g
Fett	7.43	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	2.11	g/100g
Kohlenhydrate	36.13	g/100g
davon:		
- Zucker	1.54	g/100g
Eiweiss	8.47	g/100g
Salz	1.23	g/100g

Käse-Mais-Burger

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11016

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

90g