

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, Gerstenflocken, Gerstenmalzmehl, Backerbsenschrot, Goldleinensamen, Kartoffelflocken, Weizenspeisekleie, Weizenprotein, Roggensauerteig (getrocknet), Nährhefe, Speisesalz jodiert, Gewürze, Backmittel (Weizenmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenquellmehl), Hefe, Hartweizengrieß, Backmagerine, Weizengluten, Sesamsamen, Kürbiskerne, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	1030.02	kJ/100g
Energie kcal	246.19	kcal/100g
Fett	3.47	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.65	g/100g
Kohlenhydrate	41.44	g/100g
davon:		
- Zucker	2.38	g/100g
Eiweiss	9.51	g/100g
Salz	1.45	g/100g

Königsberger

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11018

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 beigegefügte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

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

Verkaufsgewicht Stück

81g