Hergestellt bei

Laugenstange

Rezept Brötchen 11021
Gruppe Kennung

Verkaufsinfo				
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	- Lagerung:		
Haitbarkeit	Verbrauchen bis (in Tagen):			
☐ Klimaschrank		Tiefgekühlt innerhalb von 3 Monaten nach dem Herstellungsdatum verzehren.		
Kühlvitrine		Ungekühlt innerhalb von 7 Tagen nach dem Herstellungsdatum verzehren, Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonne schützen.		
✓ Tiefkühlschrank				
✓ Ungekühlt				
		Für ein optimales Backergebnis beachte die beigefügte Aufbackanleitung.		
		Hersteller (eigene Herstellung): Königsberg Gastro-Revolution GmbH, Edendorfer Str. 194, D- 25524 Itzehoe		

Verkaufsgewicht Stück
101g

Laugenbrötchen

Rezept Brötchen 11020
Gruppe Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, 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)), Backmagerine, Speisesalz jodiert, **Vollmilchpulver**, **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten, Milch

ährwerte			
Energie kJ	1066.15	kJ/100g	
Energie kcal	254.82	kcal/100g	
Fett	2.26	g/100g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.95	g/100g	
Kohlenhydrate	48.57	g/100g	
davon:			
- Zucker	1.82	g/100g	
Eiweiss	7.91	g/100g	
Salz	1.43	g/100g	