

Mehrkorn-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

11026

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Weizenmehl**, **Roggen**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, **Hafervollkornflocken**, Weizenschrot Type 1700 (**Weizenvollkornschrot**), Hefe, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Speisesalz jodiert, **Vollmilchpulver**, **Roggen-Sauerteig** (**Roggenmahlerzeugnisse**), Backmagerine, **Sesamsamen**, Kürbiskerne, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten (Roggen, Hafer), Milch, Sesamsamen
Kann Spuren von Soja, Senf, Lupinen enthalten

Nährwerte

Energie kj	1048.94	kJ/100g
Energie kcal	250.73	kcal/100g
Fett	5.63	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.93	g/100g
Kohlenhydrate	39.37	g/100g
davon:		
- Zucker	2.44	g/100g
Eiweiss	8.06	g/100g
Salz	1.14	g/100g

Mehrkorn-Brötchen

Rezept

Hergestellt bei

11026

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

86g