

Schwarzbrötchen ohne Nuss

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11037

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Weizenmehl**, **Roggen**, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Hefe, Speisesalz jodiert, **Roggen-Sauerteig** (**Roggenmahlerzeugnisse**), **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, Backmagerine, **Weizengluten**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Röstmalz**, **Hafervollkornflocken**, **Roggenvollkornschrot**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	927.06	kJ/100g
Energie kcal	221.58	kcal/100g
Fett	1.13	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.30	g/100g
Kohlenhydrate	42.65	g/100g
davon:		
- Zucker	2.08	g/100g
Eiweiss	7.24	g/100g
Salz	1.28	g/100g

Schwarzbrötchen ohne Nuss

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11037

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.

Verkaufsgewicht Stück

94g