

Zwiebelringe

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11038

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, Zwiebeln (gedünstet) (14,29 %), Pfeffer, **Roggen**, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Hefe, Speisesalz jodiert, **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, Backmagerine, **Weizengluten**, **Roggen-Sauerteig** (**Roggenmahlerzeugnisse**), Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Röstmalz**, Röstzwiebeln, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten (Roggen, Gerste)

Nährwerte

Energie kj	785.95	kJ/100g
Energie kcal	187.85	kcal/100g
Fett	1.05	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.32	g/100g
Kohlenhydrate	36.45	g/100g
davon:		
- Zucker	1.91	g/100g
Eiweiss	6.17	g/100g
Salz	1.09	g/100g

Zwiebelringe

Rezept

Hergestellt bei

Brötchen

11038

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

96g