

Dinkel-Vollkorn-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10001

Gruppe

Kennung

Deklaration

Dinkelvollkornmehl, Wasser, **Dinkelvollkornflocken**, **Dinkelvollkornsauerteig**, **Dinkelvollkornschrot**, Sonnenblumenkerne, **Gerstenmalz**, Kartoffelflocken, Reismehl, Zucker, Speisesalz, **Gerstenvollkornmehl**, Hefe, Dextrose, Apfelfaser, Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Fruktose, Maismehl, Säuerungsmittel: Apfelsäure (E 296), Sonnenblumenkernmehl, Säureregulator: Natriumacetate (E 262).

Allergene

Enthält Gluten (Roggen, Gerste)

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte), Sesamsamen enthalten

Nährwerte

Energie kj	869.56	kJ/100g
Energie kcal	207.97	kcal/100g
Fett	3.32	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.39	g/100g
Kohlenhydrate	34.12	g/100g
davon:		
- Zucker	4.35	g/100g
Eiweiss	6.89	g/100g
Salz	1.45	g/100g

Dinkel-Vollkorn-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10001
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

638g