

Gersten-Vollkorn-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10002

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL (21%), GERSTENVOLLKORNSCHROT (13%), GERSTENVOLLKORNFLOCKEN (7%),
DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), GERSTENMALZ, Kürbiskerne,
Kartoffelflocken, Zucker, Sonnenblumenkerne, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Speisesalz, Hefe, Kartoffelfaser
(Ballaststoff),
Sonnenblumenkernmehl, Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver,
Aroma,
Säuerungsmittel (Citronensäure))
Dekor: SESAM, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	764.79	kJ/100g
Energie kcal	182.59	kcal/100g
Fett	3.44	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.52	g/100g
Kohlenhydrate	27.76	g/100g
davon:		
- Zucker	3.46	g/100g
Eiweiss	6.24	g/100g
Salz	1.24	g/100g

Gersten-Vollkorn-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10002

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 beigelegte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

Königsberg Gastro-Revolution GmbH, Edendorfer Str. 194,
D- 25524 Itzehoe

Verkaufsgewicht Stück

650g