

Hamburger Feinbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10006
Gruppe Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, **Roggen**, **Weizenkleber**, Hefe, Speisesalz jodiert, Backmagerine, **Roggenmehl**, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, Roggensauerteig (getrocknet), **Weizenspeisekleie**, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, Zucker, Backmittel (**Weizenmehl**, **Molkenerzeugnis**, **Weizenvollkornmehl**, **Sojamehl**, Emulgator: **Sojalecithin** (E 322), **Weizenmalzmehl**), Roggen-Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**), Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten (Roggen), Soja, Milch
Kann Spuren von Ei enthalten

Nährwerte

Energie kj	933.22	kJ/100g
Energie kcal	223.04	kcal/100g
Fett	1.15	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.33	g/100g
Kohlenhydrate	43.86	g/100g
davon:		
- Zucker	2.54	g/100g
Eiweiss	6.89	g/100g
Salz	1.25	g/100g

Hamburger Feinbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10006
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

1050g