

Kommissbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10007
Gruppe Kennung

Deklaration

Wasser, **Roggen, Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenkleber**, Hefe, Speisesalz jodiert, Roggen-Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**), Roggensauerteig (getrocknet), **Weizenspeisekleie, Weizenmalzmehl**, Dextrose, Zucker, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	990.73	kJ/100g
Energie kcal	236.79	kcal/100g
Fett	0.97	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.19	g/100g
Kohlenhydrate	46.44	g/100g
davon:		
- Zucker	4.29	g/100g
Eiweiss	7.21	g/100g
Salz	1.33	g/100g

Kommissbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10007
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

968g