

König Ludwig Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10008
Gruppe Kennung

Deklaration

Wasser, **Weizenmehl, Roggen, Dinkelmehl, Weizenkleber, Malzmehl (Dinkel, Roggen)**, Backmagerine, Hefe, Speisesalz jodiert, **Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Süßmolkenpulver**, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, Roggensauerteig (getrocknet), Zucker, Roggen-Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**), Backmittel (**Weizenkleber**), Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), **Weizenspeisekleie**, Traubenkonzentrat, Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	975.18	kJ/100g
Energie kcal	233.08	kcal/100g
Fett	1.20	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.30	g/100g
Kohlenhydrate	43.24	g/100g
davon:		
- Zucker	3.78	g/100g
Eiweiss	9.39	g/100g
Salz	1.31	g/100g

König Ludwig Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10008
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

612g