

Korn-an-Korn Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10010

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Roggen**, **Roggenvollkorn**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Paniermehl (**Weizenvollkornmehl**, Speisesalz), Roggen-Sauerteigextrakt, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Speisesalz jodiert, Hefe.

Allergene

Enthält Gluten (Roggen, Gerste)
Kann Spuren von Soja, Senf, Sesamsamen, Lupinen enthalten

Nährwerte

Energie kj	1054.81	kJ/100g
Energie kcal	252.13	kcal/100g
Fett	6.75	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.80	g/100g
Kohlenhydrate	36.18	g/100g
davon:		
- Zucker	3.20	g/100g
Eiweiss	7.40	g/100g
Salz	1.06	g/100g

Korn-an-Korn Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10010
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

1288g