

Ostpreußisches Karotten-Nuss-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10004

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Roggen**, Karotten (17,7 %), **Haselnüsse** (13,27 %), **Weizenmehl**, **Roggenmehl**, **Weizenkleber**, Roggensauerteig (getrocknet), **Weizenspeisekleie**, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, Zucker, Kümmel, Hefe, Roggen-Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**), Speisesalz jodiert, Backmittel (**Weizenmehl**, **Molkenerzeugnis**, **Weizenvollkornmehl**, **Sojamehl**, Emulgator: **Sojalecithin** (E 322), **Weizenmalzmehl**), Backmagerine, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), **Hartweizengrieß**, Kartoffelflocken, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester (E 472e), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	1026.32	kJ/100g
Energie kcal	245.34	kcal/100g
Fett	9.51	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.91	g/100g
Kohlenhydrate	31.19	g/100g
davon:		
- Zucker	3.77	g/100g
Eiweiss	7.07	g/100g
Salz	0.84	g/100g

Ostpreußisches Karotten-Nuss-Brot

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10004

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

1100g