

Schwarzbrot dunkel

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10013

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, **Roggen, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser)**, Röstmalz, Roggen-Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**), Speisesalz jodiert, Hefe, Hafervollkornflocken

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	802.84	kJ/100g
Energie kcal	191.88	kcal/100g
Fett	0.83	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.11	g/100g
Kohlenhydrate	36.19	g/100g
davon:		
- Zucker	2.47	g/100g
Eiweiss	6.26	g/100g
Salz	1.06	g/100g

Schwarzbrot dunkel

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10013

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

Verkaufsinformationen für den Kunden:

Verkaufsgewicht Stück

1180g