

Weißbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10009
Gruppe Kennung

Deklaration

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Backmagerine, **Weizengluten**, Speisesalz jodiert, Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, Backmittel (**Weizenmehl**, **Molkenerzeugnis**, **Weizenvollkornmehl**, **Sojamehl**, Emulgator: **Sojalecithin** (E 322), **Weizenmalzmehl**), Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenquellmehl**), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

Allergene

Enthält Gluten, Soja, Milch
Kann Spuren von Ei enthalten

Nährwerte

Energie kj	1060.21	kJ/100g
Energie kcal	253.40	kcal/100g
Fett	1.55	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.54	g/100g
Kohlenhydrate	49.95	g/100g
davon:		
- Zucker	1.34	g/100g
Eiweiss	7.92	g/100g
Salz	1.41	g/100g

Weißbrot

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10009
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

570g