

Emmer Urkorn

Rezept

Hergestellt bei

Brote

10003

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, DINKELMEHL (31%), EMMERKERNE gepufft (14%), ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), WEIZENMALZ, WEIZENEIWEIß, Kartoffelflocken, ROGGENMEHL (2%), Kürbiskerne, Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL2, Wasser, Säuerungskulturen), Hefe, Flohsamenschalen, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Dekor: ROGGENSCHROT, Kürbiskerne, Kartoffelflocken

Allergene

Enthält Gluten (Roggen)

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte), Senf, Sesamsamen enthalten

Nährwerte

Energie kj	1061.01	kJ/100g
Energie kcal	253.74	kcal/100g
Fett	3.69	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.45	g/100g
Kohlenhydrate	42.28	g/100g
davon:		
- Zucker	1.33	g/100g
Eiweiss	10.50	g/100g
Salz	1.38	g/100g

Emmer Urkorn

Rezept

Hergestellt bei

Brote 10003
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

811g