

Dinkel-Vollkorn-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10026

Gruppe

Kennung

Deklaration

Wasser, DINKELMAHLERZEUGNISSE (42%) (VOLLKORNMEHL, VOLLKORNFLOCKEN, VOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), VOLLKORNSCHROT, VOLLKORNMEHL aus gekeimtem DINKEL), Sonnenblumenkerne (5%), GERSTENMALZ, Kartoffelflocken, Reismehl, Zucker, Speisesalz, Hefe, GERSTENVOLLKORNMEHL, Dextrose, Apfelfaser, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Fruktose, Maismehl, Säuerungsmittel (Apfelsäure), Sonnenblumenkernmehl, Säureregulator (Natriumacetat)
Dekor: Sonnenblumenkerne

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	757.01	kJ/100g
Energie kcal	181.06	kcal/100g
Fett	2.89	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.34	g/100g
Kohlenhydrate	29.70	g/100g
davon:		
- Zucker	3.78	g/100g
Eiweiss	5.99	g/100g
Salz	1.26	g/100g

Dinkel-Vollkorn-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10026

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 beigegefügte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

Königsberg Gastro-Revolution GmbH, Edendorfer Str. 194,
D- 25524 Itzehoe

Verkaufsgewicht Stück

895g