

Gersten-Vollkorn-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

Gruppe

10027

Kennung

Deklaration

Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL (21%), GERSTENVOLLKORNSCHROT (13%), GERSTENVOLLKORNFLOCKEN (7%), DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), GERSTENMALZ, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Zucker, Sonnenblumenkerne, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Speisesalz, Hefe, Kartoffelfaser (Ballaststoff), Sonnenblumenkernmehl, Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure))

Dekor: SESAM, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj		
Energie kcal		
Fett		
davon:		
- gesättigte Fettsäuren		
Kohlenhydrate		
davon:		
- Zucker		
Eiweiss		
Salz		

Gersten-Vollkorn-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10027

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 beigefügte Aufbackanleitung.

Hersteller (eigene Herstellung):

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

Verkaufsgewicht Stück

835g