

Schwarzbrot-Stange ohne Nuss

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10018

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	872.84	kJ/100g
Energie kcal	208.61	kcal/100g
Fett	0.91	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.12	g/100g
Kohlenhydrate	39.35	g/100g
davon:		
- Zucker	2.68	g/100g
Eiweiss	6.81	g/100g
Salz	1.16	g/100g

Schwarzbrot-Stange ohne Nuss

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10018

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

820g