

Weißbrot-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10028

Gruppe

Kennung

Deklaration

Weizenmehl (**Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)), Wasser, Hefe, Backmittel (**Weizenmehl**, **Molkenerzeugnis**, **Weizenvollkornmehl**, **Sojamehl**, **Emulgator Sojalecithin (E322)**, **Weizenmalzmehl**), Speisesalz jodiert, Backmagerine, Backmittel (**Weizenmalzmehl**, **Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser)**, **Weizenquellmehl**), Hartweizengrieß, Kartoffelflocken, **Weizengluten**

Allergene

Enthält Gluten, Soja, Milch
Kann Spuren von Ei enthalten

Nährwerte

Energie kj	989.11	kJ/100g
Energie kcal	236.40	kcal/100g
Fett	1.45	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.50	g/100g
Kohlenhydrate	46.60	g/100g
davon:		
- Zucker	1.25	g/100g
Eiweiss	7.39	g/100g
Salz	1.32	g/100g

Weißbrot-Stange

Rezept

Hergestellt bei

Stangen

10028

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

330g