

Hanseaten

Rezept

Teegebäck 170111
(Eigenherstellung)
Gruppe Kennung

Deklaration

Weizenmehl (**Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)), Fondant (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan (E415), Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl), Backmagerine (Palmfett, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Speisesalz, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol), Zucker, **Hühnerei**, Lebensmittelfarbe, Vanillearoma, Speisesalz jodiert, natürliches Zitronenaroma

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	1814.34	kJ/100g
Energie kcal	433.64	kcal/100g
Fett	19.13	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.18	g/100g
Kohlenhydrate	60.16	g/100g
davon:		
- Zucker	33.02	g/100g
Eiweiss	4.23	g/100g
Salz	0.18	g/100g

Hanseaten

Rezept

Hergestellt bei

Teegebäck 170111
(Eigenherstellung)
Gruppe Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input checked="" type="checkbox"/> Ungekühlt		<p>Kühl und trocken sowie in geschlossenem Gefäß aufbewahren. Optimale Lagertemperatur: 14-18°C. Bis 31.03. des Folgejahres zu verzehren.</p> <p>Verkehrsbezeichnung: Teegebäck Hersteller (eigene Herstellung): Königsberg Gastro-Revolution GmbH, Edendorfer Str. 194, D- 25524 Itzehoe</p>

Verkaufsgewicht Stück

11g