

Himbeer-Scheibchen

Rezept

Teegebäck 170104
(Eigenherstellung)
Gruppe Kennung

Deklaration

Weizenmehl (**Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)), Himbeer-Rote Johannisbeer Konfitüre, fein passiert 25% (Himbeeren, rote Johannisbeeren, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel (Pektine E 440), Säuerungsmittel (Citronensäure E330)), Backmagerine (Palmfett, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Speisesalz, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol), Zucker, **Walnusskerne**, **Hühnerei**, Vanillearoma, Speisesalz jodiert, natürliches Zitronenaroma

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	1817.92	kJ/100g
Energie kcal	434.49	kcal/100g
Fett	23.45	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.71	g/100g
Kohlenhydrate	49.31	g/100g
davon:		
- Zucker	23.40	g/100g
Eiweiss	5.36	g/100g
Salz	0.16	g/100g

Himbeer-Scheibchen

Rezept

Hergestellt bei

Teegebäck 170104
(Eigenherstellung)
Gruppe Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit

Zu verkaufen bis (in Tagen):

Min. haltbar bis (in Tagen):

- Klimaschrank
- Kühlvitrine
- Tiefkühlschrank
- Ungekühlt

Lagerung:

Kühl und trocken sowie in geschlossenem Gefäß aufbewahren. Optimale Lagertemperatur: 14-18°C.

Bis 31.03. des Folgejahres zu verzehren.

Verkehrsbezeichnung: Teegebäck

Hersteller (eigene Herstellung):

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

Verkaufsgewicht Stück

12g