



# Apfelwähe

Rezept

Bäckerei B13.054 \*\*  
Gruppe Kennung

## Deklaration

Apfel CH 31%, **Volmilch BIO Knospe CH, Weissmehl IP-Suisse, Vollrahm CH, Schaleneier CH Freiland**, Wasser, Rapsöl, Zucker CH, **Haselnüsse**, Clear Gel (Wasser, Zitronensäure E330), Kokosfett, Modifizierte Stärke, Speisesalz jodiert CH



## Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch, Hartschalenobst (Haselnüsse)  
Kann Spuren von Soja enthalten

## Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

## Nährwerte

Energie kJ	967.40	kJ/100g
Energie kcal	231.40	kcal/100g
Fett	12.90	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	2.70	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	24.30	g/100g
davon:	1.30	
- Zucker	5.20	g/100g
Eiweiss	4.20	g/100g
Salz	0.20	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	963.10	kJ/100g
Brennwert kcal	230.40	kcal/100g

## Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen): 1	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt		

# Apfelwähe

Rezept

Stiftung St. Jakob  
Hergestellt bei

Bäckerei B13.054 \*\*  
Gruppe Kennung



Verkaufsinformationen für den Kunden: Knuspriger Teig, saftige Äpfel – unsere Apfelwähe ist ein Stück traditioneller Schweizer Küche.

**Verkaufsgewicht Stück**

2192.15g