



# Butterweggli mit IPS Mehl

Rezept

Bäckerei B11.017 \*\*  
Gruppe Kennung

## Deklaration

**Weissmehl IP-Suisse**, Wasser, **Butter CH** 6%, Backhefe, Milchpulver B (**Milchserumpulver**, Dextrose, **Buttermilchpulver**, **Butterfett**), **Vollei CH**, Speisesalz jodiert, Weizenvorteig (**Weizenmehl CH**, Wasser, Backhefe, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Garanta (**Weizenstärke**, Emulgator E472e, **Malzmehl**, Traubenzucker, Antioxidationsmittel E300, Enzyme)



## Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Eier, Milch

## Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

## Nährwerte

Energie kJ	1233.60	kJ/100g
Energie kcal	294.80	kcal/100g
Fett	7.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	3.70	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	47.90	g/100g
davon:		
- Zucker	2.20	g/100g
Eiweiss	8.40	g/100g
Salz	1.50	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1215.50	kJ/100g
Brennwert kcal	288.10	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		

Verkaufsinformationen für den Kunden: Feinste Qualität mit dem Gütesiegel IP-SUISSE – unser Butterweggli, ein Klassiker mit besonderem Anspruch.

# Butterweggli mit IPS Mehl

Rezept

Stiftung St. Jakob  
Hergestellt bei

Bäckerei B11.017 \*\*  
Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

60.41g