



Dinkel Soleilbrötli IP-SUISSE * * *

Rezept

Bäckerei B11.110 * *
Gruppe Kennung

Deklaration

UrDinkel Soleil LH2 IPS (UrDinkel - Halbweissmehl IPS, UrDinkel - Vollkornmehl IPS, **Sesam**, **Sauerteig getrocknet**, Sonnenblumenkerne, **Haferflocken**, **Malz**), Wasser, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel), Sesamsamen

Nährwerte

Energie kJ	1039.80	kJ/100g
Energie kcal	248.70	kcal/100g
Fett	3.70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	45.50	g/100g
davon:		
- Zucker	0.40	g/100g
Eiweiss	9.10	g/100g
Salz	2.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1065.90	kJ/100g
Brennwert kcal	251.90	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	11	
☐ Klimaschrank			
☐ Kühlvitrine			
☐ Tiefkühlschrank			
☐ Ungekühlt			

Verkaufsinformationen für den Kunden: Hergestellt aus feinem Dinkelmehl und verfeinert mit Sonnenblumenkernen. Die Kombination aus Dinkelmehl und Sonnenblumenkernen sorgt dafür, dass das Brot besonders saftig bleibt und lange frisch schmeckt. Ausserdem sind Sonnenblumenkerne eine Quelle für gesunde Fette, Eiweiss und Vitamin E.

Dinkel Soleilbrötli IP-SUISSE * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B11.110 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

68g