



Focaccia mit Bresaola & Mascarpone *

Rezept

Konditorei K17.030 **
Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Wasser, Mascarpone (**Vollrahm**, Zitronensäure E330), Bresaola geschn. (Rindfleisch CH, Nitritpökelsalz, Konservierungsmittel E250, Kochsalz, Gewürze, Traubenzucker, Konservierungsmittel E252, Aroma natürlich, Rosmarinextrakt), Tomaten getrocknet, Rapsöl, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Natives Olivenöl, Oregano, Sonnenblumenöl, Zucker, Essig, Zitronensäure E330

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch

Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel

Nährwerte

Energie kJ	1184.20	kJ/100g
Energie kcal	283.00	kcal/100g
Fett	12.10	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	5.20	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	31.50	g/100g
davon:		
- Zucker	1.70	g/100g
Eiweiss	10.40	g/100g
Salz	1.70	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1159.30	kJ/100g
Brennwert kcal	276.30	kcal/100g

Verkaufsinfo

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



Focaccia mit Bresaola & Mascarpone *

Rezept

Konditorei K17.030 **
Gruppe Kennung

Verkaufsgewicht Stück

219.52g