



Früchtebrötli mit Nüssen * * *

Rezept

Bäckerei B11.114 * *

Gruppe Kennung

Deklaration

Früchtebrotmischung (Sultaninen, Aprikosen, Feigen, Pflaumen, Datteln, Ananas, Äpfel, Zucker, Reismehl, Sonnenblumenöl), **Weissmehl IP-Suisse**, Wasser, **Haselnüsse**, Pan Pirolle hell (**Weizenmehl**, **Weizengluten**, **Malzmehl**, Enzyme), Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, **Gerstenmalz CH**, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Hartschalenobst (Haselnüsse), Schwefeldioxid und Sulfite (E220 E228); SO₂

Nährwerte

Energie kJ	1370.70	kJ/100g
Energie kcal	327.50	kcal/100g
Fett	7.50	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	55.60	g/100g
davon:		
- Zucker	21.60	g/100g
Eiweiss	7.10	g/100g
Salz	1.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1341.90	kJ/100g
Brennwert kcal	317.90	kcal/100g

Verkaufsinfo

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

Verkaufsinformationen für den Kunden: Ein rustikales Brötchen, veredelt mit einer köstlichen Mischung aus Trockenfrüchten wie Bananen, Pflaumen, Datteln, Aprikosen, Sultaninen und Äpfeln und Haselnüssen verfeinert ist.

Früchtebrötli mit Nüssen * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B11.114 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

74.99g