

Grahambrot IP-SUISSE

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B10.032 **

Gruppe Kennung



Deklaration

Vollkorn DG 1900 IP-SUISSE (**Weizenvollkornmehl IPS**), Wasser, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)



Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Nährwerte

Energie kJ	874.20	kJ/100g
Energie kcal	208.60	kcal/100g
Fett	1.70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.20	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	40.20	g/100g
davon:		
- Zucker		g/100g
Eiweiss	8.10	g/100g
Salz	1.60	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	884.20	kJ/100g
Brennwert kcal	208.50	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: Grahambrot ist ein Vollkornbrot, das aus Grahammehl hergestellt wird, bei dem das volle Korn verwendet wird. Das verleiht dem Brot eine besonders ballaststoffreiche und nahrhafte Zusammensetzung. Das Grahambrot hat eine dunkle, eher weiche Kruste und eine kompakte, feuchte Krume. Es ist rustikal im Geschmack, mit einem leicht nussigen, kräftigen Aroma, das durch die Verwendung des gesamten Korns entsteht.

Grahambrot IP-SUISSE

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B10.032 **

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

425g