



Härdöpfel Chranz mit IPS Mehl

Rezept

Bäckerei B10.014 **
Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Wasser, Kartoffelflocken, **Roggenvollkornmehl**, **Weizenmehl**, Hefe CH, Meersalz, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), **Sauerteig getrocknet**, Emulgator E472e, Antioxidationsmittel E300, Enzyme, **Malzmehl**

Allergene

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

Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel

Nährwerte

Energie kJ	984.20	kJ/100g
Energie kcal	235.10	kcal/100g
Fett	1.10	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.40	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	47.30	g/100g
davon:		
- Zucker	0.30	g/100g
Eiweiss	7.70	g/100g
Salz	1.60	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	977.00	kJ/100g
Brennwert kcal	230.20	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: Unser Kartoffelbrot mit IPS-Mehl vereint die natürliche Süsse von Kartoffeln mit der hochwertigen, regionalen Qualität von IPS-Mehl.

Härdöpfel Chranz mit IPS Mehl

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Bäckerei B10.014 **
Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

382.5g