



# V: Jakobsmuschel

Rezept

Konditorei K13.002.VE

Gruppe

Kennung

**Deklaration**

**Butter CH 22%, Mandeln 18%, Zucker CH, Eiweiss CH Freiland, Mandelmasse (Mandeln, Zucker CH, Wasser, Speisesalz jodiert CH, Konservierungsmittel E202, Konservierungsmittel E200), Weissmehl IP-Suisse, Backhonig, Zitronia Sun (Dextrose), Säuerungsmittel: Zitronensäure**

**Allergene**

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch, Hartschalenobst (Mandeln)  
Kann Spuren von Hartschalenobst (Haselnüsse) enthalten

**Zusatzstoffe**

mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

**Nährwerte**

Energie kJ	1933.50	kJ/100g
Energie kcal	462.10	kcal/100g
Fett	31.60	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	11.80	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	36.60	g/100g
davon:		
- Zucker	27.50	g/100g
Eiweiss	7.50	g/100g
Salz	0.10	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1920.50	kJ/100g
Brennwert kcal	461.20	kcal/100g

**Verkaufsinfo**

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	29	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	30	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt			



## V: Jakobsmuschel

Rezept

Konditorei K13.002.VE

Gruppe

Kennung

Verkaufsinformationen für den Kunden: Ein raffiniertes Gebäck – unsere Jakobsmuschel, ein Genussmoment für Feinschmecker.

**Verkaufsgewicht Stück**

50g