

# V: Jakobsmuschel

Rezept

Stiftung St. Jakob  
Hergestellt bei

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

Verkaufspreis			Lagerung:
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	29	
	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

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Konditorei K13.002.VE

Gruppe Kennung



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

Verkaufsgewicht Stück

50g