

Käsewähe

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B13.001 **

Gruppe Kennung



Deklaration

Vollmilch BIO Knospe CH, Weissmehl IP-Suisse, Schaleneier CH Freiland, Emmentaler 5%, Appenzeller 5%, Gruyer 5%, Wasser, Rapsöl, Kokosfett, Speisesalz jodiert CH, Pfeffer, Muskatnuss



Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch

Zusatzstoffe

Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1075.70	kJ/100g
Energie kcal	257.30	kcal/100g
Fett	18.60	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	5.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	17.30	g/100g
davon:	2.70	
- Zucker	0.10	g/100g
Eiweiss	10.70	g/100g
Salz	1.30	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1162.50	kJ/100g
Brennwert kcal	279.00	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 Stück Schweizer Tradition – unsere herzhafteste Käsewähe ist der perfekte Genuss für alle Käseliebhaber.			

Käsewähe

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B13.001 **

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

2065.5g