



Laugenbaguette mit Thon *

Rezept

Konditorei K17.027 **

Gruppe Kennung

Deklaration

Thon MSC, Weissmehl IP-Suisse, Wasser, Mayonnaise (Rapsöl, **Eigelb CH Freiland**, Tafelessig, Wasser, Speisesalz jodiert CH, **Senf**, Zucker CH, Hefeextrakt, Gewürze, Verdickungsmittel E415, Verdickungsmittel E410), Salzbutter 1% Spread (**Butter CH**, Sonnenblumenöl, Wasser, Maltodextrin, Kartoffelstärke, **Eigelb CH Freiland**, Zucker CH, Speisesalz jodiert CH, Konservierungsmittel E202, Pfeffer, Verdickungsmittel E401, Verdickungsmittel E412, Verdickungsmittel E415), Sonnenblumenöl, Hefe CH, Säureregulator E524, Milchpulver B (Dextrose, **Butterfett**), **Butter CH**, Speisesalz jodiert CH, Zwiebelsprossen, Salz, Gemüsebouillon, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Eier, Fische, Milch, Senf

Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1271.00	kJ/100g
Energie kcal	303.90	kcal/100g
Fett	16.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	4.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	26.30	g/100g
davon:		
- Zucker	1.40	g/100g
Eiweiss	13.10	g/100g
Salz	1.20	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1261.00	kJ/100g
Brennwert kcal	301.40	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:
	Verbrauchen bis (in Tagen): 1	
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt		

Laugenbaguette mit Thon *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Konditorei K17.027 **

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

200.4g