

**Laugenbrötli mit Eimasse ***

Rezept

Konditorei K18.024 **

Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Freilandeier CH, Wasser, Gurken, 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), Mayonnaise (Rapsöl, **Eigelb CH Freiland**, Tafelessig, Wasser, Speisesalz jodiert CH, **Senf**, Zucker CH, Hefeextrakt, Gewürze, Verdickungsmittel E415, Verdickungsmittel E410), Cornichons, Säureregulator E524, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Milchpulver B (Dextrose, **Butterfett**), **Butter CH**, Sonnenblumenöl, Branntweinessig, Weissweinessig, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Zucker CH, Paprika, Gewürzextrakt, Konservierungsmittel E202, **Konservierungsmittel E224**, Geschmacksverstärker E621, **Milchzucker, Weizenstärke**, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Pflanzenöl, **Gewürze (Sellerie)**, Steinpilzpulver, Lorbeerblätter

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite (E220 E228); SO₂

Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1106.80	kJ/100g
Energie kcal	264.50	kcal/100g
Fett	15.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	4.10	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	25.60	g/100g
davon:		
- Zucker	1.30	g/100g
Eiweiss	6.90	g/100g
Salz	1.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1105.90	kJ/100g
Brennwert kcal	264.60	kcal/100g

Verkaufsinfo

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

Laugenbrötli mit Eimasse *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Konditorei K18.024 **

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

122.26g