



Mandelgipfel

Rezept

Bäckerei B12.003 **
Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Mandelmasse (**Mandeln**, Zucker CH, Wasser, Speisesalz jodiert, Konservierungsmittel E202, Konservierungsmittel E200), Wasser, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, **Butter CH**, Kokosfett, **Vollei CH**, **Eingesottene Butter**, Clear Gel (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Zitronensäure E330, Konservierungsmittel E202), Cremepulver Graziella C (Zucker, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, Farbstoff E160a), **Mandeln** 0.9%, Speisesalz jodiert, Kakaobutter, Emulgator E471, Emulgator E475, Säuerungsmittel E330, Aroma, Zitronia Sun (Dextrose, Gewürze, Aroma)



Allergene

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

Zusatzstoffe

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	2014.20	kJ/100g
Energie kcal	481.50	kcal/100g
Fett	31.20	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	13.00	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	41.70	g/100g
davon:		
- Zucker	17.10	g/100g
Eiweiss	6.80	g/100g
Salz	0.90	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1978.60	kJ/100g
Brennwert kcal	474.70	kcal/100g

Verkaufsinfo

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

Mandelgipfel

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B12.003 **

Gruppe

Kennung



Verkaufsinformationen für den Kunden: Zart und aromatisch – unsere Mandelgipfel sind ein wahrer Genuss für Mandelliebhaber.

Verkaufsgewicht Stück

97.84g