



# Raetia mit Brie \*

Rezept

Konditorei K18.026 \*\*  
Gruppe Kennung

## Deklaration

Brie Scheiben (**Vollmilch BIO Knospe CH**, Salz, **Labextrakt**, Festigungsmittel E509), Raetiamehl (**Weizenmehl, Roggenmehl CH, Roggensauerteig, Gerstenmalzextrakt**, Enzyme, Ascorbinsäure), 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), Fermdor Sauerteig flüssig, Speisesalz jodiert CH, Hefe CH

## Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen), Eier, Milch

## Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, Milchweiss

## Nährwerte

Energie kJ	1651.30	kJ/100g
Energie kcal	394.90	kcal/100g
Fett	37.40	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	3.20	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	36.70	g/100g
davon:		
- Zucker	0.30	g/100g
Eiweiss	16.70	g/100g
Salz	1.50	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	2289.80	kJ/100g
Brennwert kcal	549.80	kcal/100g

## Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:
	Verbrauchen bis (in Tagen): 1	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt		

# Raetia mit Brie \*

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Konditorei K18.026 \*\*

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

88g