



Maries Suurteigbrot * * *

Rezept

Bäckerei B10.071 * *
Gruppe Kennung

Deklaration

Raetiamehl (**Weizenmehl, Roggenmehl CH, Roggensauerteig, Gerstenmalzextrakt**, Enzyme, Ascorbinsäure), Wasser, Fermdor Sauerteig flüssig, Speisesalz jodiert CH, Hefe CH

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

Nährwerte

Energie kJ	979.80	kJ/100g
Energie kcal	234.50	kcal/100g
Fett	1.10	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.10	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	45.80	g/100g
davon:		
- Zucker	0.30	g/100g
Eiweiss	7.20	g/100g
Salz	1.80	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	941.50	kJ/100g
Brennwert kcal	221.90	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: "Bekömmliches Weizen-Roggen-Mischbrot mit Sauerteiggeschmack. Die lange Teigruhe (12h) sorgt für eine lange Frischhaltung und macht es besonders bekömmlich."
"

Maries Suurteigbrot * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B10.071 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

382.5g