



Rusticobuttergipfel mit IPS Mehl

Rezept

Bäckerei B11.003 **
Gruppe Kennung

Deklaration

Wasser, **Weissmehl IP-Suisse**, **Butter CH 20%**, Vollkorn DG 1900 IP-SUISSE (**Weizenvollkornmehl IPS**), **Schaleneier CH Freiland**, Hefe CH, Milchpulver B (**Milchserumpulver**, Dextrose, **Buttermilchpulver**, **Butterfett**), **Weizenmehl IPS**, Speisesalz jodiert CH, **Weizenstärke**, Zucker CH, **Weizenquellmehl**, **Gerstenmalz CH**, Traubenzucker, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Antioxidationsmittel E300, Enzyme



Allergene

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

Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	1556.00	kJ/100g
Energie kcal	371.80	kcal/100g
Fett	20.70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	11.80	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	38.90	g/100g
davon:		
- Zucker	3.10	g/100g
Eiweiss	7.20	g/100g
Salz	1.30	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	1551.60	kJ/100g
Brennwert kcal	371.20	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: Ein rustikales Geschmackserlebnis – unsere Rusticobuttergipfel mit der Exklusivität von IPS Mehl.		

Rusticobuttergipfel mit IPS Mehl

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Bäckerei B11.003 **
Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

59.42g