



V: Sablé

Rezept

Konditorei K13.026.VE
Gruppe Kennung

Deklaration

Weissmehl IP-Suisse, Butter CH 31%, Staubzucker (Zucker CH, Trennmittel E341), Eiweiss CH Freiland, Kakaopulver, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Vanille, Vanillin

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch

Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte		
Energie kJ	2022.10	kJ/100g
Energie kcal	483.20	kcal/100g
Fett	27.80	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	16.40	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	50.90	g/100g
davon:		
- Zucker	16.60	g/100g
Eiweiss	6.60	g/100g
Salz		g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	2005.10	kJ/100g
Brennwert kcal	480.00	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 21 Min. haltbar bis (in Tagen): 21	Lagerung:
	<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt	

Verkaufsinformationen für den Kunden: Unser Sablé, ein knuspriges Vergnügen mit zarter Butternote.

V: Sablé

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei



Konditorei K13.026.VE

Gruppe

Kennung

Verkaufsgewicht Stück

50g