

Spinatwähe

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B13.003 **

Gruppe Kennung



Deklaration

Vollmilch BIO Knospe CH, Blattspinat 23%, **Weissmehl IP-Suisse**, **Schaleneier CH Freiland**, Wasser, Rapsöl, Tomaten, Kokosfett, **Emmentaler, Appenzeller, Gruyere**, Speisesalz jodiert CH, Oregano, Pfeffer, Muskatnuss, Geschmacksverstärker E621, **Milchzucker**, **Weizenstärke**, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Pflanzenöl, **Gewürze (Sellerie)**, Steinpilzpulver, Lorbeerblätter



Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch, Sellerie, Senf

Zusatzstoffe

mit Geschmacksverstärker, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	775.70	kJ/100g
Energie kcal	185.60	kcal/100g
Fett	11.40	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	2.10	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	15.30	g/100g
davon:	2.00	
- Zucker	0.30	g/100g
Eiweiss	6.60	g/100g
Salz	1.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	792.90	kJ/100g
Brennwert kcal	189.90	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen): 1	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt		
Verkaufsinformationen für den Kunden: Unsere Spinatwähe überzeugt mit saftiger Füllung und knusprigem Teig.		

Spinatwähe

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B13.003 **

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

2170.9g