



UrDinkel hell IP-SUISSE * * *

Rezept

Bäckerei B10.077 * *
Gruppe Kennung

Deklaration

UrDinkel - Halbweissmehl IPS, Wasser, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Garanta (**Weizenstärke**, Emulgator E472e, **Malzmehl**, Traubenzucker, Antioxidationsmittel E300, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Dinkel)

Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel

Nährwerte

Energie kJ	21.60	kJ/100g
Energie kcal	5.20	kcal/100g
Fett		g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren		g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	1.00	g/100g
davon:		
- Zucker		g/100g
Eiweiss	0.20	g/100g
Salz		g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	21.50	kJ/100g
Brennwert kcal	5.10	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen): 1	
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt		

UrDinkel hell IP-SUISSE * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B10.077 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsinformationen für den Kunden: Durch die Verwendung von hellem UrDinkelmehl erhält das Brot eine feine, weiche Krume und eine zarte Kruste, die sich angenehm beißen lässt. Zudem wird das Brot mit einem Brühstück veredelt, was ihm zusätzliche Feuchtigkeit und Aromatik verleiht.

Verkaufsgewicht Stück

382.5g