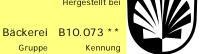
Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei



UrDinkel Maggia IP-SUISSE * * *

UrDinkel Maggiateig IPS *** (UrDinkel Maggia LH2 IPS (UrDinkel - Halbweissmehl IPS, UrDinkel -		
Vollkornsauerteig, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Wasser, Speisesalz jodiert CH, Hefe CH)		
g,		
Allergene		
Enthält glutenhaltiges Getreide (Dinkel)		
Nährwerte		
Energie kJ	949 50	kJ/100g
Energie kcal		kcal/100g
Fett		g/100g
davon:	1.50	9,1009
	0.20	g/100g
- gesättigte Fettsäuren	0.30	g/100g
- Trans-Fettsäuren	45.40	g/100g
Kohlenhydrate	45.40	g/100g
davon:		4400
- Zucker		g/100g
Eiweiss		g/100g
Salz	2.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	841.20	kJ/100g
Brennwert kcal	198.50	kcal/100g
Verkaufsinfo		
Zu verkaufen bis (in Tagen): 1	Lagerung:	
Haltbarkeit Min. haltbar bis (in Tagen): 0	Lagorang.	
Klimaschrank		
Kühlvitrine		
Tiefkühlschrank		
Ungekühlt		
Verkaufsinformationen für den Kunden: Durch die lange Teigruhe von 24 Stunden entfaltet das Maggia-Brot seinen intensiven Geschmack, der es besonders bekömmlich macht und für eine längere Haltbarkeit sorgt. Mit		
seiner luftigen, saftigen Krume und der unwiderstehlich knusprigen Kruste überzeugt es auch noch nach mehreren		
Tagen.		



UrDinkel Maggia IP-SUISSE * * *

Bäckerei B10.073 * Gruppe

Verkaufsgewicht Stück	
382.5g	