



UrDinkel Maggia IP-SUISSE * * *

Rezept

Bäckerei B10.073 * *
Gruppe Kennung

Deklaration

UrDinkel Maggiateig IPS *** (UrDinkel Maggia LH2 IPS (UrDinkel - Halbweissmehl IPS, **UrDinkel - Vollkornsauerteig**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme), Wasser, Speisesalz jodiert CH, Hefe CH)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Dinkel)

Nährwerte

Energie kJ	949.50	kJ/100g
Energie kcal	227.00	kcal/100g
Fett	1.80	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.30	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	45.40	g/100g
davon:		
- Zucker		g/100g
Eiweiss	0.10	g/100g
Salz	2.00	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	841.20	kJ/100g
Brennwert kcal	198.50	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	0	
☐ 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 * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Bäckerei B10.073 * *
Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

382.5g