

Brotkiste gemischt

Artikelnummer:

471

Verzeichnis der Zutaten:

Mehrkornbrot: Mehl (Weizenmehl 22%, Roggenmehl 10%), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenschrot, Haferflocken 3%, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, jodiertes Speisesalz (Salz, Natriumjodat), Hefe, Gerstenröstmalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl.

Sonnenblumenbrot: Mehl (Weizenmehl 25%, Roggenmehl 11%), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl 9%, Wasser), Sonnenblumenkerne 11%, jodiertes Speisesalz (Salz, Natriumjodat), Hefe, Gerstenröstmalz.

Rustikales

Bauernbrot: Mehl (Roggenmehl 20%, Weizenmehl 22%), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl 11%, Wasser), jodiertes Speisesalz (Salz, Natriumjodat), Hefe, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gerstenröstmalz **Kürbiskernbrot:** Mehl (Weizenmehl 27%, Roggenmehl 15%), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl 9%, Wasser), Kürbiskerne 8%, Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz (Salz, Natriumjodat), Hefe, Gerstenröstmalz, Verdickungsmittel, Guarkernmehl.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	Inhaltsstoff	Enthalten
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
L	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
B	Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
H	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
N	Sesamsamen und -erzeugnisse	Spuren
G	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Nein
M	Senf und -erzeugnisse	Nein
C	Eier und -erzeugnisse	Nein

D	Fisch und -erzeugnisse	Nein
F	Soja und -erzeugnisse	Nein
P	Lupine	Nein
O	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge:

6,0kg im Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

tiefgekühlt bei -18°C lagern

Name des Lebensmittelunternehmens:

Team Back

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Auftauzeit: Brote für 120 Minuten auftauen. Alternativ im vorgeheizten Ofen mit wenig Dampf und im geschlossenen Zug bei 180°C im Umluftofen bzw. 200°C im Backofen für 20 Minuten backen.

Nährwerte pro 100 g:

Mehrkornbrot:

Brennwerte	kJ	942
	Kcal	223
Fett (g)		4,7
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,6
Kohlenhydrate (g)		37,0
-Anteil Zucker (g)		1,7
Ballaststoffe (g)		6,7

Eiweiß (g)		8,2
Salz (g)		

Sonnenblumenbrot:

Brennwerte	kJ	911
	Kcal	218
Fett (g)		4,1
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,8
Kohlenhydrate (g)		38,10
-Anteil Zucker (g)		2,10
Ballaststoffe (g)		7,6
Eiweiß (g)		6,7
Salz (g)		

Rustikales Bauernbrot:

Brennwerte	kJ	917
	Kcal	217
Fett (g)		0,9
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,2
Kohlenhydrate (g)		41,7
-Anteil Zucker (g)		1,5
Ballaststoffe (g)		7,4
Eiweiß (g)		6,8
Salz (g)		

Kürbiskernbrot:

Brennwerte	kJ	917
	Kcal	217
Fett (g)		0,9
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,2

Kohlenhydrate (g)	41,7
-Anteil Zucker (g)	1,5
Ballaststoffe (g)	7,4
Eiweiß (g)	6,8
Salz (g)	
