

Jourgebäck

Artikelnummer:

465

Verzeichnis der Zutaten:

Kaiserbrötchen: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Backmittel (Weizenquellmehl, Weizenprotein, Fettpulver (Palm), pflanzliches Öl (Raps). Kann Spuren von Milch, Ei, Sesam, und Soja enthalten.

Mohnbrötchen: Weizenmehl, Wasser, Mohn, Weizensauerteig (Wasser, Weizen), Roggenmehl, Flüssighefe, Salz, Backmittel (Traubenzucker; Weizenmalzmehl; Emulgator Sojalecithin; Weizengrieß; Weizenquellmehl; Maltodextrin; Süßmolkenpulver; Gerstenmalzextrakt), pflanzliches Öl (Raps), Gerstenmalzextrakt. Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten, Sesam und Sellerie enthalten.

Mehrkornbrötchen: Weizenmehl, Wasser, Backmischung (Leinsaat, Gerstensauermalzschrot, Weizenmehl, Weizenkleber, Roggenmalzmehl, Weizenröstmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Zucker, Weizenmalzmehl, Salz, Säuerungsmittel E 270), Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser), Haferflocken, Roggenmehl, Hefe, Sesam, Leinsaat, Salz, Verdickungsmittel E 412. Kann Spuren von Milch, Ei und Soja enthalten.

Kornspitz: 38% Weizenmehl, Wasser, 13% Backmischung (Weizenmehl, Weizenschrot, Weizenkleie, Roggenschrot, Leinsamen, Sojaschrot, Roggenquellmehl, Weizenmalzmehl, Sojamehl, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumacetate), Stabilisator Guarkernmehl, Backtriebmittel (Diphosphate, Calciumphosphate), Weizengluten, Speisesalz, Gewürze), 10% Roggenmehl, Backmittel (Weizengluten, Weizenmalzmehl, Zucker, Weizenmehl, Dextrose), Salz, Pflanzenmargarine (pflanzliche Fette (Palm, Raps). Wasser. Salz. Emulgatoren:

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	Spuren
N Sesamsamen und -erzeugnisse	Ja
G Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
M Senf und -erzeugnisse	Nein
C Eier und -erzeugnisse	Spuren
D Fisch und -erzeugnisse	Nein
F Soja und -erzeugnisse	Ja
P Lupine	Nein
O Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge:

40 x 40g im Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

tiefgekühlt bei -18°C lagern

Name des Lebensmittelunternehmens:

Team Back

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Kaiserbrötchen: Gefrorene Brötchen auf Backblech absetzen. Im vorgeheizten Ofen mit etwas Schwaden backen. Backtemperatur Stikken/Etagenofen: 210-220°C Backzeit 6-8 Minuten. Backofen Heißluftofen: 190-200°C.
 Mohnbrötchen: Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Im vorgeheizten Ofen mit etwas Schwaden backen. Backtemperatur Stikken/Etagenofen: 200-210°C, Heißluftofen 190-200°C ca. 4 Minuten backen.
 Mehrkornbrötchen: Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 230°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Backtemperatur Stikken/Etagenofen: 210-220°C, Backzeit ca. 12 Minuten, Heißluftofen: 180-185°C.
 Kornsnitz: Brötchen 20 Minuten auftauen lassen

Nährwerte pro 100 g:

Kaiserbrötchen:

Brennwerte	kJ	1099
	Kcal	259
Fett (g)		1,60
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,21
Kohlenhydrate (g)		52,00
-Anteil Zucker (g)		0,38
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		7,65
Salz (g)		1,71

Mohnbrötchen:

Brennwerte	kJ	1314
	Kcal	314
Fett (g)		5,50
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		
Kohlenhydrate (g)		53,20
-Anteil Zucker (g)		0,89
Ballaststoffe (g)		

Eiweiß (g)	10,50
Salz (g)	

Mehrkornbrötchen:

Brennwerte	kJ	1245
	Kcal	295
Fett (g)		5,08
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,40
Kohlenhydrate (g)		49,00
-Anteil Zucker (g)		0,89
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		10,28
Salz (g)		1,59

Kornspitz:

Brennwerte	kJ	894
	Kcal	214
Fett (g)		2,7
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,7
Kohlenhydrate (g)		39,2
-Anteil Zucker (g)		0,60
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		7,70
Salz (g)		