

Artikelnummer

AR2629

Produktbeschreibung

Optimale Vormischung für Brot- und Kleingebäck mit wichtigen Inhaltsstoffen wie Roggenschrot und Roggenvollmehl.

Inhalt

30 kg

Verpackungsmaterial

2-lagiger Kreuzbodensack mit PE-Innensack

Anzahl der Verpackungseinheiten

21 VE / Palette

EAN-Nummer

9022900126292

Zutaten

ROGGENmehl, ROGGENvollkornmehl, SOJAschrot, ROGGENschrot, ROGGENmalzquellmehl, WEIZENkleber, Speisesalz, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure und Essigsäure, MOLKENpulver, ROGGENsauerteig getrocknet, Maisquellmehl, WEIZENmehl, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.

Gesamtmenge Roggen: 60%.

GMO-Status

keine Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/03 und 1830/03

Nährwertangaben (pro 100g)

Energie	[kJ]	1261
	[kcal]	301,5
Fett [g]		4,7
gesättigte Fettsäuren [g]		0,6
Kohlenhydrate [g]		45,6
Zucker [g]		3,3
Ballaststoffe [g]		9,4
Eiweiß [g]		17,4
Salz [g]		5

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

- glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sesam, Sulfit enthalten

Dosierung

Brot 40 %, Kleingebäck 25 % (bezogen auf Mehl)

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

Mindesthaltbarkeit

360 Tage



**ROGGENBAUER-S 30
KG**

SPEZIFIKATION