

Artikelnummer

AR2075

Produktbeschreibung

Vormischung mit natürlichem, getrockneten Sauerteig zur Herstellung von individuellen Mischbrotrezepturen. Mit Hüttenbrot hergestellte Brote haben eine garantierte Frischhaltung von mindestens 6 Tagen.

Inhalt

25 kg

Verpackungsmaterial

Papiersack mit PE-Innensack

Anzahl der Verpackungseinheiten

24 VE / Palette

EAN-Nummer

9022900120757

Zutaten

Getrockneter Roggensauerteig (ROGGEN-Mahlerzeugnisse, Starterkulturen), ROGGENmehl, Speisesalz, WEIZENkleber, Gewürze, geröstetes GERSTENmalzmehl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: E300.

GMO-Status

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

Nährwertangaben (pro 100g)

Energie	[kJ]	1054
	[kcal]	250,1
Fett [g]		3,1
gesättigte Fettsäuren [g]		1,4
Kohlenhydrate [g]		26,5
Zucker [g]		4,3
Ballaststoffe [g]		12,2
Eiweiß [g]		21,5
Salz [g]		23

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

- glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

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

Dosierung

10% auf gesamte Mehlmenge (siehe Rezeptdienst)

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

Mindesthaltbarkeit

275 Tage



Hüttenbrot 25kg

SPEZIFIKATION