

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dinkelbrötchen, 100x100g
Verkehrsbezeichnung : Dinkelbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : Back Shop Tiefkühl GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : Back Shop
GTIN : 4024582072718
LAN : 7271
Höhe : 27,5 cm
Breite : 39,5 cm
Tiefe : 59,5 cm
Nettogewicht : 10000 g
Bruttogewicht : 10680 g
Füllmenge : 10000 g
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: DINKELWEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, DINKELWEIZENVOLLKORNMEHL, Hefe, Salz, DINKELWEIZENMALZ, Zucker
Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchte, Ei, Milch und Sesam.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse : enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : 1245 kJ
Energie [kcal] : 295 kcal
Fett : ca. 8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,8 g
Kohlenhydrate : ca. 41,0 g
davon Zucker : ca. 1,4 g
Ballaststoffe : ca. 4,7 g
Eiweiß : ca. 12,0 g
Salz : ca. 1,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 365
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die gefrorenen Produkte auf ein Backblech legen und bei 180-200°C 10-12 Min fertig backen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 17.01.2019.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.