

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Backpulver Backin 10x1kg
Verkehrsbezeichnung : Backpulver
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241100103
LAN :
Höhe : 140 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1055 g
Füllmenge : 33 kg
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Backtriebmittel (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500)),
Maisstärke. Kann enthalten: MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE,
MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienzeugnisse : enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Backin bitte dem Mehl beifügen und diese Mischung dann sieben. Dosierung: 100 g
Backin auf 3,3 kg Mehl.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM
trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Ver-
packung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 18.03.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.