

# 50623 ~ ROGGEN- KÖRNERBRÖTCHEN 63g



Bild Fertigprodukt (gemäß Gebrauchsanweisung).

**Bezeichnung :** Roggen-  
Körnerbrötchen 63g  
**Artikelnr. :** 50623  
**Herstellungsland :** Schweiz  
**Gewicht pro Stück :** 63g  
**Durchmesser :** 4cm < 6cm (+/- 1cm)  
**Höhe :** 5cm (+/- 1cm)  
**Produkte Typ :** Gebacken Tiefgekühlt

*Vorgebackenes Brot in Semmelform aus Weizen- und Roggenmehl  
mit Kernen.*

## ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten : Paillasse Mehle (**Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengluten**, trockener Sauerteig, geröstetes **Gerstenmalzmehl, Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel : Ascorbinsäure, Enzyme), Wasser, Kerne 18% (Hirse, Leinsamen, Sonnenblumen, Mohn, **Sesam**), Bäckereiverbesserungsmittel (vorgelatiniertes **Weizenvollkornmehl**, geröstetes **Weizenmalz**, Säuerungsmittel: Milchsäure; Zucker, Karamel), Salz, Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*).

Enthält : Gluten, Sesam.

Kann Spuren enthalten von : Milch, Schalenfrüchte, Eier, Sellerie, Fisch, Krustentiere, Senf, Soja, Sulfite.

Nährwerte (pro 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1021 / 244
Fett (g)	9.3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.2
Kohlenhydrate (g)	28
davon Zucker (g)	0.9
Eiweiß (g)	9.5
Salz (g)	1.9

50623 ~ ROGGEN-  
KÖRNERBRÖTCHEN 63g



## AUFBEWAHRUNG UND HANDHABUNG

Haltbarkeits datum	6 Monate.
	Bei -18°C.
Aufbewahrungsvorschriften	Gefrorenes Produkt. Gefrieren Sie ein aufgetautes Produkt nicht wieder ein.
Gebrauchsanweisung	Ca. 30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen dann für 2 bis 4 Min. bei 200°C in den Ofen schieben
Hinweis	Die handwerkliche Herstellung dieses Produkts garantiert kein perfektes Netto-Gewicht oder perfekte Form.

## VERPACKUNG

- ▶ Produktverpackung : Im Karton + Plastikbeutel
- ▶ Menge pro Karton : 200 Stück / Karton
- ▶ Palettierung : 5 Lagen à 4 Kartons, d.h. 20 Kartons pro Palette

	Maße LxBxH (in mm)	Nettogewicht (in kg)	Bruttogewicht (in kg)
Verkaufseinheit		0.063	
Karton	590 x 377 x 280	12.600	13.750
Palette	1200 x 800 x 1528	252.000	297.000