

Produktspezifikation

Produktname: Dinkelvollkornbrot
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot tiefgekühlt, fertig gebacken
Artikelnummer Back & Frost: 910
Gewicht/ Stk. Im Ktn.: 1000g/12

Zutaten: **DINKEL 51% (DINKELVOLLKORNSCHROTT, DINKELVOLLKORNMEHL),** Wasser, Sonnenblumenkerne 7%, **HAFERFLOCKEN 3%, ROGGENMEHL,** Salz, Kartoffelflocken, Apfelfaser, Hefe, Zucker, Emulgator (E471), Gewürz.

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Milch und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1020kJ/241kcal		
Fett	5,4g	Ballaststoffe	5,3g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5g	Eiweiß	3,6g
Kohlenhydrate	38,8g	Salz	1,24g
davon Zucker	0,5g		

Transport- und Lagerbedingungen: bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Backanleitung: Gewünschte Anzahl entnehmen und bei Raumtemperatur 2 Stunden auftauen lassen. Zur Verbesserung der Krusteneigenschaft wird empfohlen nachzubacken. Backzeit: 20 min bei Umluftofen bei 200°C NACH DEM AUFTAUEN, NICHT WIEDER EINFRIEREN!

Zulieferer: Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG
 Westringstraße 97
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig
 0341-2123358