

Produktspezifikation

Produktname: Braumeisterbrot
Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Saaten, fertiggebacken, tiefgefroren
Artikelnummer Back & Frost: 914
Gewicht/ Stk. Im Ktn.: 750g/15

Zutaten: Wasser, **WEIZENMEHL 34%, ROGGENMEHL, SOJASCHROT, ROGGENSCHROT**, Sonnenblumenkerne 2%, Leinsaat 2%, **WEIZENGLUTEN, Malzextrakt (GERSTE, WEIZEN)**, Kürbiskerne 1%, **SESAM 1%**, Speisesalz, Hefe, **ROGGENMALZ, GERSTENMALZ, WEIZENEIWEIß**, Mehlbehandlungsmittel (E300).

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	x		
Milch und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1059kJ/252kcal		
Fett	4,8g	Ballaststoffe	4g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6g	Eiweiß	10,5g
Kohlenhydrate	39,8g	Salz	1,15g
davon Zucker	2g		

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

Backanleitung: Ware aus dem Karton entnehmen, auf Backblech legen und 2 Stunden auftauen lassen. Zur Verbesserung der Krusteneigenschaft das Brot im vorgeheizten Backofen (Umluftofen) 6 Minuten bei 180 – 210°C mit Dampf nachbackenbacken. Muss aber nicht gebacken werden. **NACH DEM AUFTAUEN, NICHT WIEDER EINFRIEREN!**

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