

Hefengebäck mit 55 % Nussfüllung.

Kennzeichnung: Kann in Ausnahmefällen, trotz sorgfältiger und schonender Verarbeitung, Bestandteile von Nussschalen enthalten.

Aufbewahrung: Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Datumseindruck Packungsvorderseite

Zutaten: Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, HASELNÜSSE 8,5%, Glukosesirup, Rapsöl, WALNÜSSE 1,8%, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENGRIES, Palmfett, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Speisesalz, WEIZENQUELLSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), WEIZENKLEBER, Konservierungsstoffe (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Aroma, Zimt, MILCHEIWEISS, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von MANDELN, SOJAMEHL und in Ausnahmefällen, trotz sorgfältiger und schonender Verarbeitung, Bestandteile von Nussschalen enthalten.

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung &
Anweisung:

Abmessungen: Nettogehalt 350.00 Gramm,Bruttogewicht 355.00 Gramm

Kontakt: Name: Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG; Adresse: Achstraße 9, A-6850 Dornbirn, Austria; Webseite: www.oelz.com

Allergene: Kann Spuren enthalten von Sojabohnen und -erzeugnisse,Enthält - Ist im Produkt enthalten Eier und -erzeugnisse,Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschliessen,Milch und Milcherzeugnisse

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung R05

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion			
NAEHRSTOFF			
Energie	Ungefährer Wert (–)	Wert Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (–)	1441 Kilojoule	
Fett	Ungefährer Wert (–)	343 Kilokalorie	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (–)	12 Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (–)	1.8 Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (–)	51 Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (–)	21 Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (–)	2.4 Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (–)	6.5 Gramm	
		0.66 Gramm	