

Schüttelbrot handgemacht

- handgeschüttelt
- leichte und würzige Knabberspezialität mit Fenchel und Kümmel
- besonders empfehlenswert zu Speck, Käse und Wein
- knusprig-dünnes Roggenmischfladenbrot

4601



Haltbarkeit: 200 Tage
Gewicht: 2,100 kg
Verpackungseinheit: 14 Beutel á 150 g im Karton



Zutaten: Roggenmehl (70%), Weizenmehl, Fenchel (2 %), Kümmel (1 %), Salz, Weizenmalzmehl, Hefe.
Kann Spuren von Eiern, Schalenfrüchten, Milch, Soja und Sesam enthalten.
 Kühl und trocken lagern.

Ø Nährwerte pro 100 g

Energie (kj/kcal)	1527/359
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	81,5 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	2,35 g

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Genetisch veränderte Organismen (GVO):

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1831/2003 die oben genannten Artikel keine GVO sind, keine GVO enthalten, nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, unabhängig davon, ob der jeweilige GVO noch im Lebensmittel nachweisbar ist, keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf jede einzelne Zutat.

Deklaration in der Bedienungstheke wenn der Produktpass nicht öffentlich ausliegt:

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse:	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	Nein
Eier und Eierzeugnisse:	Spuren
Fisch und Fischerzeugnisse:	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	Spuren
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose):	Spuren
Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse:	Spuren
Sellerie und Erzeugnisse:	Nein
Senf und Senferzeugnisse:	Nein
Sesam und Sesamerzeugnisse:	Spuren
Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg:	Nein
Lupine und Lupinerzeugnisse:	Spuren
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein