



Mini-Kaisersemmel- Kiste, 4-fach sortiert

vorgebacken



Artikelnummer: 12069
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.2 kg

Produktmerkmale

- Masse Ø 75 mm, Höhe 40 mm
- Kaiserbrötchen-Mischkiste bestehend aus je 30 Kaiserbrötchen
- Natur, Mohn, Sesam sowie Dreisaat
- Ein ideales Produkt für Hotel & Catering!

Convenience-Grad



Zutaten

Mini-Kaiser Natur:

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGRIESS, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolapulver

Mini-Kaisersemmel Mohn:

WEIZENMEHL, Wasser, Mohn (5, 4 %), Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGRIESS, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolapulver

Mini Sesambrötchen:

WEIZENMEHL, Wasser, SESAM (5, 4 %), Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGRIESS, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolapulver

Mini Dreisaatbrötchen:

WEIZENMEHL, Wasser, Leinsaat (7 %), SESAM (6 %), Hefe, Sonnenblumenkerne (1, 5 %), WEIZENSPEISEKLEIE, Speisesalz, WEIZENGRIESS, Rapsöl, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolapulver

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Sesam

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.



Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Backzeit 10-12 Minuten, Backtemperatur 190°C



Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4.2 kg
Anzahl Stück/VE	120
Stückgewicht	ca. 35 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.