

Mini-Weckerl-Mischkiste rustikal, 4-fach sortiert

vorgebacken



Artikelnummer: 12070 Packungsart: Karton Verkaufseinheit: 4.2 kg

Produktmerkmale

- 4-fach sortierte Mini-Mischkiste, bestehend aus den Sorten:
- Mini-Schusterjungs (1): Dunkles Weizenmischweckerl mit Röstmalz, mit Mehl abgestäubt. Verleiht diesem Weckerl einen handwerklichen Charakter.
- Mini-Vitalspitz (2): Dunkles
 Weizenmischweckerl mit Röstmalz
 sowie einer Mischung (20 %) aus
 Sonnenblumen- kernen, Maisgrieß,
 Leinsaat, gequetschtem Hafer,
 Hafer- und Weizenkleie. Abgerundet
 mit einem Dekor aus Sesam.
- Mini-Finnenweckerl (3): Dunkles Weizenmischweckerl mit Röstmalz sowie einer Mischung (15 %) aus Sonnenblumen- kernen, Maisgrieß, Leinsaat, gequetschtem Hafer, Hafer- und Weizenkleie sowie Sonnenblumenkernen. Abgerundet mit einem Dekor aus Körnern und Saaten.
- Mini-Malzspitz (4): Dunkles
 Weizenmischweckerl mit Röstmalz,
 Leinsaat, Roggenschrot sowie
 Weizenkleie. Abgerundet mit einem
 Dekor aus Leinsaat und Sesam.
- Abmessungen:
- Mini-Schusterjungs: L 6,0 x B 5,0 x H 3,5 cm
- Mini-Finnenweckerl: L 7,0 x B 5,0 x H 3,5 cm
- Mini-Vitalspitz / Mini-Malzspitz: L 12,0 x B 5,5 x H 3,5 cm

Convenience-Grad



© 2024 Hügli Nährmittel Erzeugung GmbH - Alle Rechte vorbehalten

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Diese Produktinformation wurde erstellt am: 03.05.2024

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Team unter der Nummer +43 (0)5574 / 694-0.

Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Webseite unter **www.huegli.com**



Produktinformation

Zutaten

Vitalspitz: WEIZENMEHL, SESAM (10, 8 %), Wasser, HAFERFLOCKEN, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Maisgrieß, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, WEIZENGRIESS, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZ, ROGGENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat

Schusterjungs: WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGRIESS, GERSTENMALZ, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat

Finnenbrötchen: WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne (12, 7 %), Wasser, Leinsaat (2, 3 %), Speisesalz, Maisgrieß (1, 5 %), ROGGENSCHROT, Hefe, WEIZENGRIESS, HAFERFLOCKEN, WEIZENGLUTEN, GERSTENRÖSTMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, SOJASCHROT, WEIZENSCHROT, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, GERSTENMALZ, Brotgewürz, HAFERKLEIE, WEIZENKLEIE, WEIZENMALZMEHL, MOLKENERZEUGNIS, Maismehl, SESAM, SESAMÖL, Zuckerrübenfasern, Apfelfaser, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat

Malzspitz: WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (9, 5 %), Leinsaat (6, 2 %), WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENGLUTEN, Hefe, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Speisesalz, Buchweizen (1 %), SESAM (1 %), ROGGENFLOCKEN (1 %), GERSTENMALZEXTRAKT, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Maisquellmehl, Gewürze, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Maltodextrin, Acerolapulver

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch (einschließlich Laktose), 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.

Zubereitung

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C, 10 – 12 Minuten mit Beschwadung backen. Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.



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

Lagerbedingungen

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

© 2024 Hügli Nährmittel Erzeugung GmbH - Alle Rechte vorbehalten

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Diese Produktinformation wurde erstellt am: 03.05.2024

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Team unter der Nummer +43 (0)5574 / 694-0.

Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Webseite unter www.huegli.com