



# NÄCKLER SCHÜTTELBROT

## Relevante Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung

### Schüttelbrot Dinkelvollkorn- Kürbiskerne (Art. Nr.1015)



<b>(D) (A)</b>	<b>Dinkel-Dauerbrot</b> <b>Zutaten: Dinkelvollkornmehl (70%), Roggenmehl Type 0 (30%), Kürbiskerne, Salz, Hefe, Malzextrakt.</b> Kühl, trocken und luftdurchlässig lagern Mindestens haltbar: siehe Clip
<b>(I)</b>	<b>Pane croccante al farro</b> <b>Ingredienti: farina integrale di farro (70%), farina di segale tipo 0 (30%), semi di zucca, sale, lievito, estratto di malto.</b> Conservare in luogo asciutto e ventilato Da consumarsi preferibilmente entro: vedi clip di chiusura
<b>(GB)</b>	<b>Spelt bread</b> <b>Ingredients: wholemeal spelt flour (70%), rye flour type 0 (30%), pumpkin seeds, salt, yeast, malt extract.</b> Store in a cool, dry place. Best before date: see clip
<b>Nährwerte</b> <b>Valori nutrizionali</b> Energie / energia	<b>Angabe auf 100g</b> <b>relativa a 100g</b> 365 kcal 1535 kJ
Fett / grassi	7,06 g
davon gesättigte Fettsäuren / di cui saturi	1,22 g
Kohlenhydrate / carboidrati	58,29 g
davon Zucker / di cui zuccheri	3,24 g
Ballaststoffe / fibre	6,39 g
Eiweiß / proteine	14,06 g
Salz / sale	2,13 g
<b>Allergene: Gluten</b> <b>Mögliche Allergene in Spuren: Sesam</b> <b>Allergeni: glutine</b> Puo contenere tracce di: sesamo	MHD: 8 Monate
	<b>e 250 g</b>

Hergestellt und verpackt von / Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by:

## NÄCKLER Schüttelbrot GmbH

Birchabruck / Ponte Nova - Schmiedwald 1  
I-39050 Deutschnofen / Nova Ponente (BZ)

Südtirol / Alto Adige - Italia

Tel. ++39 0471 613 124

Fax ++39 0471 614 396

[www.schuettelbrot.it](http://www.schuettelbrot.it)



8 023137 180126

