



GF Kaisersemmel-HGBTK

Glutenfreie Kaisersemmel, teilgebacken, tiefgekühlt

Das Lieblingsgebäck der Österreicher, nur gluten- und laktosefrei, verwöhnt Ihren Gaumen durch die milde flaumig weiche Krume. Für besonders viel Sicherheit sorgt die backstabile Folie. Verpackt gebacken und serviert kommt es zu keiner Kreuzkontamination mit Gluten.

Artikeldaten			
Artikelnummer	690375	Mindesthaltbarkeit geschlossen	180 Tage
Bestelleinheit	Karton (45 Stück)	EAN-Code GVE EVE	9008812059620
Maße (verzehrfertig)		Verpackung	
Höhe	35 - 40 mm	Karton (B/L/H)	30 x 40 x 24,1 cm
Breite	90 - 100 mm		
Länge	90 - 100 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	56 (Karton)
Liefergewicht/Stk.	68 g	Lagen	7
Gebäcken/Stk.	68 g	Einheit/Lage	8
		Höhe (cm)	197,7

Nährwerte pro 100g *	
Energiewert	1061 kJ 251 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g 0,3 g
Kohlenhydrate davon Zucker	53 g 2,6 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	1,5 g

ZUTATEN:

Stärke (WEIZEN) glutenfrei, Wasser, SOJAMEHL, Rapsöl, Buchweizenmehl, Apfelkraut, Birnenkraut, Flohsamenschalenpulver, Speisesalz unjodiert, MAGERMILCHPULVER laktosefrei, Hefe, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Milch und Milchzeugnisse (einschließl. Laktose), Soja und Sojaerzeugnisse

BACKANLEITUNG:

Mit Umluft für 8 min bei 190°C bis 200°C und mit Bedampfung backen. | Das Ausbackgewicht unserer Produkte kann auf Grund unterschiedlicher Backvorgänge leicht von den angegebenen Werten abweichen.

* verzehrfertig

- ganzjährig verfügbar
- Laktosefrei
- Aromastoff-frei
- Frei von künstlichen Aromen
- Glutenfrei