Hiestand Schweiz AG

815417
Art-Nr.



# Party Brötli «Barmettler Tradition»

vorgebackene Spezialbrötchen Mischung, tiefgefroren

## Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Marke** | HIESTAND |
| **Convenience-Stufe** | Halbgebackenes Produkt |
| **TK-Gewicht** | 33 Gramm |
| **Ausbackgewicht** | 30 Gramm |
| **Kartoninhalt** | 150 Stück |
| **Produktionsland** | Schweiz |
| **Kartongrösse** | 400*300*300mm |
| **Kartons/Palette** | 40 |
| **Grösse nach Zubereitung** | 120x65x50 mm |
| **EAN** | 7612297022868 |

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

| | |
|---|---|
| **Energie [kJ]** | 1210 |
| **Energie [kcal]** | 289 |
| **Fett [g]** | 6 |
| **davon gesättigte Fettsäuren [g]** | 2 |
| **Kohlenhydrate [g]** | 48 |
| **davon Zucker [g]** | 3.5 |
| **Eiweiss [g]** | 9.6 |
| **Salz [g]** | 1.6 |

**Zutaten**

Chnebeli Urdinkel: IPS UrDINKELMEHL, Wasser, Hefe, Pflanzenfett (Raps, Kokos), Salz, getrockneter Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENKEIME, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL, Milchsäurebakterien), WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Acerola Fruchtpulver (Träger Maltodextrin). Buren: Getreidemehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Hefe, Pflanzenfett (Raps, Kokos), Salz, MAGERMILCHPULVER, MOLKENPULVER, BUTTER, getrockneter Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENKEIME, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL, Milchsäurebakterien), WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Acerola Fruchtpulver (Träger Maltodextrin), WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Bernd: Getreidemehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Sonnenblumenkerne, Maisflocken, SESAM, HAFERFLOCKEN, Kartoffelflocken, Leinsamen, Hefe, Salz, Planzenfett (Raps, Kokos), getrockneter Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENKEIME, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL, Milchsäurebakterien), WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Erbsenextrakt, Acerola Fruchtpulver (Träger Maltodextrin), Säureregulator (E530), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Buren-dunkel-Ringli: Getreidemehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Hefe, Pflanzenfett (Raps, Kokos), GERSTENMALZEXTRAKT, Salz, MAGERMILCHPULVER, MOLKENPULVER, BUTTER, getrockneter Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENKEIME, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL,Milchsäurebakterien), WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Acerola Fruchtpulver (Träger Maltodextrin), WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Semmel Tropfen: Semmeltropfen: Weissmehl (WEIZEN), Wasser, HARTWEIZENMEHL, Pflanzenfett (Rapsöl [gehärtet], Kokosfett), Hefe, LACTOSE, Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Salz, MOLKENPULVER, getrockneter Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLSTÄRKE, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren [E472e]), Dextrose, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maltodextrin), Malzmehl (GERSTE), pflanzliches Öl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, GERSTENMALZEXTRAKT. Das Produkt kann Spuren von SENF, EIER, WALNÜSSE, HASELNÜSSE, MANDELN, CASHEWNÜSSE, PISTAZIEN, SOJA und SELLERIE enthalten

**Allergene**

Milch, Sesam, Glutenhaltiges Getreide

**Zubereitung**

Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei 200° - 220°C, ca. 5 - 7 Min. backen. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 7 gebacken werden.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.

| | |
|---|---|
| **Aufbewahrung** | Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.