Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A- 5020 Salzburg
Tel.: 0043 662 43 20 81| Fax: 0043 662 43 20 81 400
office@naehr-engel.com | www.naehr-engel.com

LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
AT-Bio-30 | UID NR.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation

Artikelname BisS Eiweissbrot Brotzubereitung

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
G01231		1,2 KG

Verkehrsbezeichnung

Brotzubereitung

Zutaten

67% VOLLEIpulver, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Natrium-Carboxymethylcellulose; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz, Gewürze (u.a. Coriander), Maltodextrin, Karamell (Glukosesirup, Zucker), natürliches Aroma

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	0,00
Brennwert [kcal]:	0,00
Fett [g]:	0,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,00
Kohlenhydrate [g]:	0,00
- davon Zucker [g]:	0,00
Eiweiß [g]:	0,00
Salz [g]:	0,00

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

Zubereitung / Degustationsansatz

300 g Fertigmehlmischung mit 0,9 l Wasser und 0,1 l Öl glatt rühren.

Angelegt von: NAEHRENGEL\ZEHENTNER
Datum: 17.01.2024

Genehmigt von: NAEHRENGEL\ZEHE
Gültig ab: 17. 01. 2024

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Mit der Masse eine gefettete Kastenform halbvoll füllen.

BisS Eiweißbrot 55 Min. bei 95 °C Kombidampf (feuchter Hitze) fertig

garen. Auskühlen lassen und wie gewünscht portionieren.

Lagerbedingungen

Trocken und vor Licht geschützt lagern.

Verpackung

EIMER

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.