



# 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	690302	Mindesthaltbarkeit geschlossen	180 Tage
Bestelleinheit	Kiste (10 Stück)	GVE	9008812049126
Maße (verzehrfertig)		Verpackung Kiste (B/L/H)	40 x 60 x 11,9 cm
Höhe	35 - 40 mm		
Breite	90 - 100 mm		
Länge	90 - 100 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	56 (Kiste)
Liefergewicht/Stk.	68 g	Lagen	14
Gebäcken/Stk.	68 g	Einheit/Lage	4
		Höhe (cm)	181,6

NÄHRWERTE PRO 100G *	
Energiewert	1066 kJ 252 kCal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g 0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	54 g 2,2 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	1,5 g

### ZUTATEN:

Weizenstärke glutenfrei, Wasser, SOJAMEHL, Rapsöl, Buchweizenmehl, Apfelkraut, Birnenkraut, Flohsamenschalenpulver, Speisesalz unjodiert, MILCHPULVER laktosefrei, Hefe, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

### ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse.

### 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