



## Produktspezifikation

<b>WARENBEZEICHNUNG</b>	<b>Roggenmischfladenbrötchen aus dem Vinschgau/ Südtirol. Typisch mit Natursauerteig und Brotklee</b>
<b>MARKENNAME</b>	<b>PREISS Vinschgauer</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>121</b>

<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen und Konsistenz	Weiche, mittelbraune gebackene Teigfladen mit bemehlter Oberfläche und graubrauner, grobporiger Krume.
Geruch	Würzig, nach Roggensauerteig, Brotklee u. Kümmel.
Geschmack	Aromatisch, säuerlich-würzig, nach Backwaren

<b>Zutaten</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Roggenmehl (43%), Wasser, Weizenmehl, Sauerteig 12% (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Kümmel (0,7%), Brotklee (0,3%).</b>
---	--

<b>Hinweis für Allergiker</b>	<b>Enthält Gluten. Kann Spuren von Sesam und Schalenfrüchten enthalten.</b>
-------------------------------	---

<b>Durchschnittliche Nährwerte je</b>	<b>100 g</b>
Energie	954 kJ / 226 kcal
Fett	1,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
Kohlenhydrate	44,3g
davon Zucker	2g
Ballaststoffe	5,8g
Eiweiß	6,5g
Salz	1,27g



<b>Mikrobiologische Werte</b>	
Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
Colifome	< 10 KBE/g
<i>Escherichia coli</i>	neg/1 g
Salmonellen	neg/25 g

<b>Lagerungsbedingungen</b>	Kühl und trocken lagern Verpackung erst kurz vor dem Gebrauch öffnen
<b>Verpackung</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt Kunststoffverpackung mit Klebeetikette
<b>Nettogewicht</b>	3 x 100g = 300g €
<b>Haltbarkeit</b>	6 Monate in ungeöffneter Packung
<b>Hinweise zum Aufbacken</b>	Zum Fertigbacken die Brote für 5 Minuten ins 200°C heiße Backrohr oder für eine Minute in die Mikrowelle bei 440 W Leistung geben.