

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : SN Brotkorb Mischkarton (6x500g)  
Verkehrsbezeichnung : 4 Mehrkornbrote, 2 Kürbiskernbrote, fertig gebacken, tiefgefroren.  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : Deutschland  
Hersteller : FRONERI Schölller GmbH  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : NESTLE SCHOELLER  
GTIN : 7613035806474  
LAN : 34001565  
Höhe : 165 mm  
Breite : 187 mm  
Tiefe : 293 mm  
Nettogewicht : 3 kg  
Bruttogewicht : 3,242 kg  
Füllmenge : 3 kg  
Datenverantwortlicher : FRONERI Schölller GmbH

**Zutaten**

Zutaten: Mehrkornbrot: Wasser, WEIZENMEHL (23%), Sauerteig (ROGGENMEHL (10%), Wasser), ROGGENMEHL (10%), HAFERFLOCKEN (5%), ROGGENSCHROT (3%), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Natriumjodat), GERSTENMALZMEHL. Kürbiskernbrot: Wasser, WEIZENMEHL, Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Kürbiskerne (5%), Sonnenblumenkerne, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Natriumjodat), GERSTENMALZMEHL. KANN SESAM UND SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) ENTHALTEN.

**Allergene**

Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren  
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse : enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält  
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält  
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält  
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält  
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält  
Liste : Mehrkornbrot:#Weizenmehl, Roggenmehl, Haferflocken, Roggenschrot, Gerstenmalzmehl#Kürbiskernbrot:#Weizenmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzmehl

**Nährwerte**

Bezug : 100,0 g  
Energie [kJ] : ca. 994,0 kJ  
Energie [kcal] : ca. 236,0 kcal  
Fett : ca. 4,6 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,7 g  
Kohlenhydrate : ca. 36,9 g  
davon Zucker : ca. 1,3 g  
Ballaststoffe : ca. 8,0 g  
Eiweiß : ca. 7,8 g  
Salz : ca. 1,2 g

**Handhabung**

max. Lagertemperatur : -18 ° C  
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 60

**Zubereitung**

Zubereitung: Die Brote sind fix und fertig gebacken. Für eine weiche Kruste Brot bei Raumtemperatur (ca. 3,5 Stunden) auftauen lassen, oder tiefgefrorenes Brot ohne Folie im Backofen backen.#Backtemperatur: 170°C im Heißluftofen, 190°C im Backofen.#Backzeit: Ca. 20 Minuten mit Schwaden (Wasserdampf) backen, nach dem Backen ca. 45 Minuten auskühlen lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen

dem Stand vom 25.01.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.