

PHÖNIX Holzkruste®

Art. Nr.: 901406

EAN Nr.: 4025819109139

Ref. Nr.: 20150122

Beschreibung

Spezialmehl zur Herstellung von besonders herzhaften, kräftigen Roggenmischbrotten (70:30) nach Holzofenart.

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Jodsalz, Teigsäuerungsmittel Milchsäure

Produktvorteil:

- Durch die hohe Teigausbeute ergibt PHÖNIX Holzkruste Brote mit
- besonders saftiger Krume und langer Frischhaltung.
- Gebäcke aus PHÖNIX Holzkruste haben durch die abgestimmten
- Zutaten und den langen Backprozess einen herzhaft abgerundeten Geschmack.
- PHÖNIX Holzkruste ist für die Gärunterbrechung geeignet.

Anwendung:

Aus PHÖNIX Holzkruste werden unter Zugabe Roggenmischbrote mit rustikalem Charakter hergestellt.

Dosierung / Rezeptur:

PHÖNIX Holzkruste®	10000 g
Hefe	300 g
Wasser	7750 g

Eigenschaften

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1386/327
Fett [g]	1,3
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,2
Kohlenhydrate [g]	66,0
davon Zucker [g]	4,2
Ballaststoffe [g]	6,6
Eiweiß [g]	9,4
Salz** [g]	2,4

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 * Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 15 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

PHÖNIX Holzkruste®

Art. Nr.: 901406

Ref Nr.: 20150122

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren 'Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen'.