

PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen

Art. Nr.: 911706

EAN Nr.: 4025819101263

Ref. Nr.: 20190821

Beschreibung

Spezialmehl zur Herstellung von Weizen-Vollkornbrötchen. Aus PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen werden unter Zugabe von Hefe und Wasser sicher und einfach Weizen-Vollkorn-Kleingebäcke hergestellt.

Zutaten:

Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Weizenmalzvollkornschrot, Weizenkleber, Dinkelmalzflocken, Speisesalz, Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Weizenspeisekleie, Malzmehl (Gerste, Weizen), Zucker, Weizenferment, Dextrose, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Trennmittel Calciumcarbonat, pflanzliches Öl (Raps), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Produktvorteil:

- Bei PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen ist die Zugabe von Spezial Backmitteln nicht mehr nötig.
- Teige mit PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen haben eine hohe Teigausbeute und sind sehr maschinenfreundlich.
- PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen eignet sich auch für die Gärunterbrechung.
- Gebäcke aus PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen haben einen kurzen Biss, ein gutes Volumen sowie einen herzhaft aromatischen Geschmack.

Dosierung / Rezeptur:

PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen	10.000 g
Hefe	400 g
Wasser	7.000 g

Eigenschaften

Erscheinung: helles Pulver

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1372/329
Fett [g]	2,5
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,6
Kohlenhydrate [g]	56,1
davon Zucker [g]	2,3
Ballaststoffe [g]	11,2
Eiweiß [g]	13,9
Salz** [g]	2,2

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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

PHÖNIX Weizen- Vollkornbrötchen

Art. Nr.: 911706

Ref. Nr.: 20190821

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 15 Monate.
Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

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, Milch, Soja, Ei 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 mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden 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 oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".