



Bäckerei & Mühle
E. Vielhaber GmbH & Co KG
Stockumer Str. 34
59846 Sundern / Stockum

Verkaufsbezeichnung

246 Mürbteigboden Obstboden

Obstboden aus Mürbteig

Bitte lagern Sie unseren Mürbteigboden kühl und trocken, am besten in der Tüte wie er gekauft wurde. So aufbewahrt beträgt die Mindesthaltbarkeit 60 Tage.

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Getreidemischung

Weizen 100 %

Zutaten

Weizenmehl 46,3 %, **Backfett:** (Pflanzliche Fette, Wasser, Pflanzliches Öl, Emulgatoren Sonnenblumenlecithin, Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliches Aroma) 23,1 %, **Zucker** 23,1 %, **Wasser** 2,6 %, **Eier** 2,5 %, **Vollmichpulver**, **Backpulver**, **Salz** 0,1 %, **Zitronen Aroma**, **Vanille Aroma**

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	608
Kilojoule (kJ)	2.545
Fette	28,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	14,0 g
Kohlenhydrate	81,0 g
davon Zucker	34,0 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,0 g
Broteinheiten	7
1 BE entspricht	15 g

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Gluten, Soja, Eier, Milch.

Unsere Produkte enthalten rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen. Wir können nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden