



NÄCKLER SCHÜTTELBROT

Relevante Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung

Schüttelbrot Peperoncino – Knoblauch - feine Kräuter (Art.1007)

Roggenmisch-Dauerbrot mit Peperoncino, Knoblauch und feinen Kräutern



(D)	Roggenmisch-Dauerbrot mit Peperoncino
(A)	Zutaten: Roggenmehl Type 0 (95%), Weizenmehl Type 0 (5%), Malzextrakt, Salz, Hefe, Gewürze: Peperoncino, Knoblauch, feine Kräuter.
Kühl, trocken und luftdurchlässig lagern Mindestens haltbar: siehe Clip	
(I)	Pane croccante alla segale peperoncino
Ingredienti: Farina di segale tipo 0 (95%), farina di grano tenero tipo 0 (5%), estratti di malto, sale, lievito, spezie: peperoncino, aglio, erbe.	
Conservare in luogo asciutto e ventilato Da consumarsi preferibilmente entro: vedi clip di chiusura	
(GB)	Rye bread
Ingredients: Rye flour type 0 (95%), plain flour type 0 (5%), malt extract, salt, yeast, spices: chilli, garlic.	
Store in a cool, dry place. Best before date: see clip	
Nährwerte	
Valori nutrizionali	Angabe auf 100g
Energie / energia	relativa a 100g
	355 kcal
	1484 kJ
Fett / grassi	1,34 g
davon gesättigte Fettsäuren / di cui saturi	0,2 g
Kohlenhydrate / carboidrati	76,21 g
davon Zucker / di cui zuccheri	7,12 g
Ballaststoffe / fibre	7,23 g
Eiweiß / proteine	8,12 g
Salz / sale	1,47 g
Allergene: Gluten	
Mögliche Allergene in Spuren: Sesam	
Allergeni: glutine	
Puo contenere tracce di: sesamo	
e 250 g	

Hergestellt und verpackt von / Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by

NÄCKLER Schüttelbrot GmbH



8 023137 061005

Birchabruck / Ponte Nova - Schmiedlwald 1
I-39050 Deutschnofen / Nova Ponente (BZ)
Südtirol / Alto Adige - Italia
Tel. ++39 0471 613 124
Fax ++39 0471 614 396
www.schuettelbrot.it

