



NÄCKLER SCHÜTTELBROT

Relevante Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung

Schüttelbrot Zwiebel (Art.1006) Roggenmisch-Dauerbrot mit Zwiebeln



(D)	<p>Roggenmisch-Dauerbrot mit Zwiebeln Zutaten: Roggenmehl Type 0 (95%), Weizenmehl Type 0 (5%), Malzextrakt, Salz, Hefe, geröstete Zwiebeln (1,5%).</p> <p>Kühl, trocken und luftdurchlässig lagern Mindestens haltbar: siehe Clip</p>
(A)	<p>Pane croccante alla segale con cipolla Ingredienti: Farina di segale tipo 0 (95%), farina di grano tenero tipo 0 (5%), estratti di malto, sale, lievito, cipolle arrostate (1,5%).</p> <p>Conservare in luogo asciutto e ventilato Da consumarsi preferibilmente entro: vedi clip di chiusura</p>
(GB)	<p>Rye bread Ingredients: Rye flour type 0 (95%), plain flour type 0 (5%), malt extract, salt, yeast, roast onions (1,5%).</p> <p>Store in a cool, dry place. Best before date: see clip</p>
<p>Nährwerte Valori nutrizionali Energie / energia</p> <p>Fett / grassi davon gesättigte Fettsäuren / di cui saturi Kohlenhydrate / carboidrati davon Zucker / di cui zuccheri Ballaststoffe / fibre Eiweiß / proteine Salz / sale</p> <p>Allergene: Gluten Mögliche Allergene in Spuren: Sesam Allergeni: glutine Puo contenere tracce di: sesamo</p>	<p>Angabe auf 100g relativa a 100g 300 kcal 1257 kJ 1 g 0,1 g 65,11 g 5,91 g 5,83 g 6,69 g 1,47 g</p>
e 250 g	

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

NÄCKLER Schüttelbrot GmbH

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

