



SCHOKOCHEN



OHNE
BACKHEFE

Artikel-Nr. 194165

BESCHREIBUNG:

Weizenfeingebäck mit Quark und Zartbitterschokolade - Das Ostergebäck aus lockerem Quarkteig, abgerundet mit Zartbitterschokolade ist etwas ganz Besonderes und sollte in keinem Osterkörbchen fehlen.

ZUTATEN:

Weizenmehl Type 550* 32%, **Magerquark*** 23%, Kuvertüre Zartbitter (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*) 13%, Zartbitterschokolade 12% (mind. 50% Kakaoanteil (Rohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*)), **Butter*** 8,8%, Rübenzucker*, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Reinweinsteinpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Maismehl*), **Vollei***, Zitronengranulat (Rohrohrzucker*, Zitronensaftkonzentrat*, Zitronenöl*), Natron, Steinsalz

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

**Dinkel, Emmer und Einkorn sind Urweizenarten, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.326 kJ
Brennwert in kcal	382 kcal
Fett	18,1 g
...davon gesättigte Fettsäuren	11,3 g
Kohlenhydrate	45,2 g
...davon Zucker	20,7 g
Eiweiss	8,3 g
Ballaststoffe	4 g
Salz	0,63 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.