ELISABETHE VOLLMILCH







Artikel-Nr. 194413

BESCHREIBUNG:

Feiner Oblatenlebkuchen mit Vollmilchkuvertüreüberzug -Leckerer Lebkuchenteig aus 100% Weizenvollkorn, Haselnüssen und Mandeln mit feiner Vollmilchkuvertüre überzogen

ZUTATEN:

Kuvertüre Vollmilch 20% (Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver*, Kakaomasse*), Rübenzucker*, Honig*, Mandelmehl* II%, Kokosraspeln* II%, Haselnüsse* 9,6%, Kuvertüre Zartbitter (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*), Weizenvollkornmehl* 3,2%, Mandeln* 3%, Oblate (Weizenvollkornmehl*, Kartoffelstärke*), Eiweißpulver*, Zimt*, Hirschhornsalz (Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat, Trennmittel: Magnesiumcarbonat), Lebkuchengewürz (Muskatnuss*, Nelken*, Cardamom*, Piment*, Macis*, Ingwer*), Steinsalz, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Reinweinsteinpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Maismehl*)

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	2.031 kJ
Brennwert in kcal	486 kcal
Fett	26,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,3 g
Kohlenhydrate	46,1 g
davon Zucker	41 g
Eiweiss	12 g
Ballaststoffe	7 g
Salz	0,4 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.

^{*}aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

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