

Produktspezifikation Willinger Christinenstollen

Verkehrsbezeichnung	Willinger Christinenstollen		
Herstellungsland	Deutschland	Stand: 08.2017	
Hersteller	Café' Müller - Gourmetbrot Tel. +49 5632 6310 Wolfgang von der Heide e.K. Fax +49 5632 69947 Briloner Str. 11 34508 Willingen www.gourmetbrot.de info@gourmetbrot.de		
Slow Baking Qualität	Ja		
Bioland zertifiziert	Nein		
		Hersteller Art. Nr.	MHD
Verkaufsgrößen	1000 g	6844	12 Mon
	750 g	6834	12 Mon
	500 g	6837	10 Mon
	500 g freigeschoben	6836	10 Mon
	500 g freigeschoben neut. verpackt	6937	6 Mon
	250 g	6835	6 Mon
	100 g freigeschoben	6823	4 Mon
	80 g Winzling	6850	3 Monate
Besonderheit	Mindestens 4 Wochen gereift in der Grube Christine bei 5-8° C und 80 % Luftfeuchtigkeit		
Vegetarisch	Nein		
Vegan	Nein		
Form	In Stollenformen gebacken und freigeschoben	Farbe	Hellbraun
Geschmack	Fruchtig, würzig, feucht	Konsistenz	Saftig
Geruch	Würzig		
Zutaten	Weizenmehl , Sultaninen, Wasser, Butterfett , Schweineschmalz, Mandeln , Sukkade (Cedernfruchtschalen, Glykose-Fructose-Sirup, Zucker, Citronensäure), Rum, Frischeier , Orangeat (Orangenschalen, Glykose-Fructose-Sirup, Zucker, Citronensäure), Frischhefe, Marzipan (Mandeln , Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, naturbelassenes Meersalz, Stollengewürze: Bourbon Vanille, Kardamom, Muskat, Ingwer, Mazisblüte, Nelken, Zimt.		
Allergene	Fett gedruckt		
Farbstoffe	Nicht enthalten	Geschmacksverstärker	Nicht enthalten
Konservierungsmittel	Nicht enthalten	Süßungsmittel	Kristallzucker
Antioxydationsmittel	Nicht enthalten		
GVO	Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmittel entspricht. Wir lehnen Gentechnik grundsätzlich ab und handeln hier nach bestem Wissen und Gewissen.		

Inhaltsstoffe pro 100g	Trocknungsverlust (Wasser)	18,4 g ASU L 03.00-9	Rohprotein (Nx6,25)	5,5 g ASU L 17.00-15
	Gesamtmineralstoffe	1,33 g ASU L 17.00-3	Gesamtfett	20,3 g ASU L 17.00-4 - davon gesättigte Fettsäuren 9,8 g DGF C VI 1 1 d, berechnet - davon einfach ungesättigte Fettsäuren 8,5 g DGF C VI 1 1 d, berechnet - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren 2,0 g DGF C VI 1 1 d, berechnet
	Gesamtballaststoffe	3,9 g ICC-Nr. 156	Gesamtzucker	29,5 g PA_A-203 (HPAEC/PAD)
	Kohlenhydrate	50,6 g berechnet	Natrium	0,18 g ASU L 00.00-19/1+31.00-10
Brennwerte pro 100g	Kcal	415,0 berechnet		
	KJ	1735 berechnet		
	Salz	0,54		
Prüfbericht der IGV GmbH / Analysen-Nr.: 13-081560_001				