

Produktspezifikation Mandelstollen

Verkehrsbezeichnung		Mandelstollen		
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		500 g	6843	4 Mon
		250 g	6875	3 Mon
Vegetarisch		Nein		
Vegan		Nein		
Form		in Stollenformen gebacken	Farbe	hellbraun
Geschmack		nussig, würzig fein, nach Marzipan und Mandeln, feucht	Konsistenz	Saftig
Geruch		Feines Mandelaroma		
Zutaten		Weizenmehl, Butterreinfett, Zucker, Wasser, Mandeln (7,29 %) , Schweineschmalz, Sukkade (Cedernfruchtschalen, Glykose-Fructose-Sirup, Zucker, Citronensäure), Rumtränke (Zucker, Wasser, Rum), Frischeier , Orangeat (Orangenschalen, Glykose-Fructose-Sirup, Zucker, Citronensäure), Marzipan (Mandeln, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup) , Frischhefe, 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	Ballaststoffe	2,8 g	Eiweiß	5,4 g
	Kohlenhydrate	45,2 g - davon Zucker 25,7 g	Fett	23,7 g - davon gesättigte Fettsäuren 13,9 g
	Gesamtmineralstoffe	1,2 g	Natrium	0,13 g
Brennwerte pro 100g	Kcal	416		
	KJ	1746		
	Salz	0,39		
Wichtiger Hinweis Die Werte unterliegen den für Naturprodukte üblichen Schwankungen. Die Nährwerte sind rechnerisch ermittelt, die Zahlengrundlagen entstammen überwiegend aus „Nährstoffe in Lebensmitteln“, Beate und Helmut Hesecker, Umschau Zeitschriftenverlag				