Vollkornbrot mit Salami

Rezepturnummer: ER2600682

Ausgangsmaterial:

125 g Salami
250 g Vollkornbrot
50 g Butter

Gewürze & Hilfsmittel:

Ablauf der Verarbeitung:

Das Vollkornbrot mit Butter bestreichen und großzügig mit den Salamischeiben belegen.

Zutaten:

Vollkornbrot (ROGGENvollkornschrot, Natursauerteig (Wasser, ROGGENvollkornschrot, ROGGENmehl, WEIZENmehl), Wasser, Invertzuckersirup, Karamellsirup, Salz, ROGGENflocken, Hefe), Salami (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat; Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit; Buchenholzrauch), Butter (BUTTER, mildgesäuert, 82% Fett.)

Nährwerte:

Brennwert 299 Kcal
Brennwert 1246 KJ
Eiweiß 8.8 g
Kohlenhydrate 23.5 g
Zucker 3.2 g
Fett 17.8 g
gesättigte Fettsäuren 9.4 g
Salz 1.7 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.