

# Mürbegebäck Frucht



## Detaillierte Informationen

### Verkehrsbezeichnung:

Mürbegebäck mit Pflaumen

### Gebäckcharakteristik:

Unser Mürbegebäck wird mit einer von uns eigener Kreation erstellter Füllung hergestellt mit traditionellem Teig. Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist Weizen sehr mild und kann die Verdauungsorgane schonen und beruhigen. Er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das wichtigste Brotgetreide der Erde. Er enthält die Vitamine B1, B2, B6 sowie Karotin, Kalium, Magnesium und Kieselsäure. Durch seinen hohen Kleberanteil ist Weizen sehr gut zum Backen geeignet.

### Zutatenliste:

Weizenmehl Vollkorn Mürbteig° (Weizenvollkornmehl°, Butter°, Weizenmehl Type 550°, Wasser, Vollrohrzucker°, Zimt°, Meersalz, Nelke°), Pflaumenfüllung° (Pflaumen°, Wasser, Vollrohrzucker°, Zimt°)

### Verzehrempfehlung:

Die Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g Gebäck. Der empfohlene tägliche Bedarf an Nährstoffen variiert je nach Alter, körperlicher Aktivität etc.

### Nährwerte je 100g:

Brennwert in kJ: 1300 / Brennwert in kCal: 310 / Eiweiß: 4,20 g / Kohlenhydrate: 40,96 g / davon Zucker: 17,66 g / Fett: 14,36 g / davon ges. Fettsäuren: 8,59 g / Ballaststoffe: 3,04 g / Salz: 0,18 g / Proteineinheiten (BE): 3,4 / entspricht: 29,3 g = 1 BE

### Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen - Vollkornanteil 65%

### Besondere Informationen:

Dieses Gebäck kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.