



Leibniz Butterkeks weniger Zucker 150g

Ba. Leibniz Butterkeks. 150g

Produkt	28000194	Erhältliche Einheiten	Stueck, Karton 20
Nettofüllmenge	0	Marke	Bahlsen

Produktbeschreibung

Der klassische Butterkeks – hergestellt mit 30 % weniger Zucker.* Derselbe Buttergeschmack. Dieselbe unverwechselbare Knusprigkeit. Nur weniger Zucker. Mit Weizenmehl aus kontrolliertem Vertragsanbau und Butter gebacken. * Im Vergleich zu vielen anderen Butterkekse ist der Zuckergehalt der Kekse um 30 % reduziert, der Energiegehalt ist nicht im gleichen Maße reduziert. Die Einzelpackung lädt zum Naschen und Teilen mit der ganzen Familie ein: ob bei Ausflügen, Spielenachmittagen oder anderen Aktivitäten. Die Verpackung ist zu 100 % recyclefähig. LEIBNIZ ist Teil eines Familienunternehmens, das seit vier Generationen gemeinsam Kekse backt: vom Gründer Hermann Bahlsen vor über 130 Jahren bis hin zu Verena, seiner Ur-Ur-Enkelin, die das Unternehmen heute leitet. 1889 wurde das Unternehmen in Hannover gegründet und nennt diesen Ort seither sein Zuhause. LEIBNIZ stellt nicht nur Dinge her, die dich nähren. Sondern auch Dinge, die dir wirklich etwas geben. Die herzhaften Dinge des Lebens. Und die, die glücklich machen.

Inhaltsstoffe

Zutaten: WEIZENMEHL (74 %), Oligofruktose, Zucker, BUTTER (9,8 %), Maismehl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Invertzuckersirup, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate; Molkenferzeugnis (MILCH), Emulgator: Lecithine; Salz, Aromen (MILCH).

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Eier
Milch

Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	-1.778 kJ (422 kcal)
Kohlenhydrate	~ 70 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 12 Gramm
Ballaststoffe	~ 11 Gramm
Fett	~ 9,6 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 5,8 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 8,5 Gramm
Salz	~ 0,66 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Butterkeks