

Information

Lupinen sind eine Pflanzenart, die in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden und deren Samen hochwertiges Eiweiß enthalten. Für Allergiker mit einer Überempfindlichkeit gegen Hülsenfrüchte kann der Verzehr problematisch sein.

Schwefeldioxid ist ein Lebensmittelzusatzstoff, der in der Lebensmittelindustrie als Antioxidationsmittel und Konservierungsstoff verwendet wird.

Schwefeldioxid und Sulfite sind auch für Bio-Lebensmittel zugelassen und werden vor allem für Lebensmittel eingesetzt, die möglichst lange haltbar sein sollen. Wir verarbeiten in unseren Zelten und Weihnachtstollen Trockenfrüchte, die Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.



Bäckerei Köhle GmbH
6531 Ried 55 • tel. 05472 / 62 89
fax: 05472 / 21 881 • info@baeckereikoehle.at



Allergeninformationen

Stand: Dezember 2019

BÄCKEREI KÖHLE GmbH
6531 Ried 55
tel. 05472 / 62 89

Obergasse 2, 6522 Prutz
tel. 05472 / 20 7 85

Steinach 59, 6541 Tösens
tel. 0660 / 8592 087

fax 05472 / 21 881
info@baeckereikoehle.at
www.baeckereikoehle.at

