

Elisen-Lebkuchen schokoliert



Kennt Ihr die Geschichte hinter dem Elisenlebkuchen? Die Tochter eines Nürnberger Lebküchners war schwer erkrankt und keiner wusste ihr zu helfen. So entschied er sich ihr einen ganz besonderen Lebkuchen aus den feinsten Zutaten zu backen und ohne Mehl und sie wurde wieder gesund.

Unsere Elisen-Lebkuchen werden komplett ohne Glutenhaltige Getreidemahlerzeugnisse hergestellt und auch die Oblate ist Glutenfrei. Da wir aber keinen Extra Raum für Glutenfreie Produktion haben können Spuren über die Luft enthalten sein. Des weiteren heben sich unsere Lebkuchen hervor, dass wir sie komplett vegan produzieren und dass wir nur Mandeln als Nüsse verwenden.

Für viele unserer Kunden der beste Lebkuchen den sie bisher gegessen hatten.

Zutaten: geröstete Mandeln* (30,5%), Marzipan* (Mandeln* (56%) , Rohrzucker*, Wasser, Invertzuckersirup*), Roh-Rohrzucker*, Zartbitter-Schokolade* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator Sojalecithin*), Wbñig* (vegane "Hbñig"/Hbñig-Ersatz Rohrohrzucker*, Wasser, Löwenzahn-Extrakt* 4,5%), Orangeat*, Zitronat*, Wasser, Gewürze*, Backpulver*, Pottasche (Kaliumcarbonat), Oblate (Kartoffelstärke*, Maismehl*, Maisquellstärke*)

Allergene: Mandeln
Kann Spuren von weiteren Nussarten (Erdnüssen, Haselnüssen, Walnüssen, Macadamianüssen, Pistazien) oder Gluten enthalten

Nährwerte:	pro 100g	pro 100g	pro Portion (65g)
Brennwert	1847kJ / 439kcal	285kcal / 1200kJ	
Fett	23,86g	15,51g	
davon ges. Fettsäure	4,66g	3,03g	
Kohlenhydrate	45,77g	29,75g	
davon Zucker	39,27g	23,56g	
Eiweiß	7,58g	4,93g	
Salz	0,11g	0,07g	

BIO made with ♥ by Meister Küfner



DE-Öko-001
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft