

Produktdatenblatt



Laugenbrezel



Artikel - Nr. 408
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837004089
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	54	324	3.888
Bruttogewicht ¹	0,10757	1,93626	5,80878	34,85268	418,23216
Nettogewicht	0,10	1,80	5,40	32,40	388,80
L x B x H (mm)	130 x 100 x 25	270 x 580 x 0	395 x 395 x 160	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 10,0 x H 2,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenbrezel

Brennwert	1034 kJ/ 245 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, Acerolapulver, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	47,5 g		
davon Zucker	1,0 g		

Eiweiß	7,6 g
Salz	1,3 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolapulver, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Ca.15 Minuten auftauen lassen, mit Salz bestreuen und bei 170°C 15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 5.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 03.04.2024

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de