

## Produktdatenblatt



### Schwäbische Brezel, 100g

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>2266</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837022663
Conveniencestufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	21	84	336	3.696
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,11054	2,32134	9,28536	37,14144	408,55584
Nettogewicht	0,10	2,10	8,40	33,60	369,60
L x B x H (mm)	120 x 120 x 20	410 x 170 x 0	592 x 382 x 166	-	1.200 x 800 x 1.976
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 12 x B 12 x H 2 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Schwäbische Brezel, 100g

Brennwert	991 kJ / 234 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	43,2 g		
davon Zucker	2,8 g		

Eiweiß	8,1 g
Salz	1,32 g

(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von:, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE

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**

10 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170-210°C 15 Minuten backen. Abzug auf!

### **Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)**

6 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: 02.03.2026

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