

Produktdatenblatt



FF-Bio Vitalbrezel



Artikel - Nr. 1207
Bezeichnung des Lebensmittels Bio Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837012077
Conveniencestufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	40	240	2.640
Bruttogewicht ¹	0,10368	4,1472	4,1472	24,8832	273,7152
Nettogewicht	0,095	3,80	3,80	22,80	250,80
L x B x H (mm)	140 x 100 x 30	600 x 400 x 0	592 x 262 x 183	-	1.200 x 800 x 2.163
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 14 x B 10 x H 3 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Bio Vitalbrezel

Brennwert	1135 kJ / 269 kcal	Bio WEIZENMEHL, Bio Sprossensmischung(Bio Mungobohnen, Bio Adzukibohnen, Bio Kichererbsen, Bio Alfalfa, Bio WEIZEN, Bio ROGGEN, Bio Radieschen, Bio Leinsamen), Wasser, Bio ROGGENMEHL, Bio Hefe, Bio Sonnenblumenkerne (2%), Bio Kürbiskerne (2%), Meersalz, Bio Sonnenblumenöl, Bio SESAM (1%), Bio	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	4,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g		
Kohlenhydrate	47,0 g		
davon Zucker	0,7 g		

Eiweiß	8,9 g
Salz	1,4 g

GERSTENMALZMEHL, Bio
WEIZENGLUTEN, Bio Honig, Bio
Acerolasaftkonzentrat, Bio
Vollrohrzucker, Bio Kokosöl,
Brezellauge (Säureregulator
Natriumhydroxid)

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

DE-ÖKO-006

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

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

Backanleitung

20 Minuten antauen lassen und bei 180°C 3-5 Minuten erwärmen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 22.08.2025

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at