

Produktdatenblatt



Better Life Bio Dinkelvollkornbrot

Artikel - Nr.	187
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Dinkelvollkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837001873
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	7	7	63	567
Bruttogewicht ¹	0,54529	3,81703	3,81703	34,35327	309,17943
Nettogewicht	0,50	3,50	3,50	31,50	283,50
L x B x H (mm)	230 x 140 x 60	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 23 x B 14 x H 6 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Better Life Bio Dinkelvollkornbrot			
Brennwert	1119 kJ / 266 kcal	Bio DinkelWEIZENVollkornmehl (43%), Wasser, getrockneter Bio DinkelWEIZENVollkornsauerteig (7%), Bio Sonnenblumenkerne, Bio WEIZENEIWEIß, Bio SESAM, Bio GERSTENMALZ, Meersalz, Bio Hefe, Bio HAFERFLOCKEN, Bio Leinsaat, Bio WEIZENMEHL, Bio Apfelfaser, Bio Kartoffelflocken, Bio	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	6,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	37,0 g		
davon Zucker	0,7 g		

Eiweiß	12,0 g	Acerolapulver, Bio DinkelWEIZENmehl, Bio Acerolapüree DE-ÖKO-006	
Salz	1,5 g		

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

Bei 220°C ca 10 Minuten mit Dampf backen oder 2 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen.

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: 17.05.2025

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