

Produktdatenblatt



Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert

Artikel - Nr. 201
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbaguette, tiefgefroren
EAN 4009837030415
Conveniencestufe vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	6	24	144	864
Bruttogewicht ¹	0,30113	1,80678	7,22712	43,36272	260,17632
Nettogewicht	0,28	1,68	6,72	40,32	241,92
L x B x H (mm)	550 x 60 x 40	400 x 410 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 55 x B 6 x H 4 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Kürbisbaguette			
Brennwert	1169 kJ / 284 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne (6,2%), Kürbisstücke (2,8%)(enthält, Rapsöl), HARTWEIZENGRIß, Leinsaat, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, Speisesalz, HAFERFLOCKEN, SESAM, Rapsöl, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Rapskerne gepresst, Reismehl, GERSTENMALZMEHL, Curcumaextrakt, Paprikaextrakt,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	1,7 g		

Eiweiß	9,7 g	WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH	
Salz	1,4 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.

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Olivenbaguette

Brennwert	1063 kJ/ 253 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Oliven (13,5%), HARTWEIZENGRIEß, Olivenöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEß, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	4,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	42,4 g		
davon Zucker	0,3 g		
Eiweiß	8,3 g		
Salz	1,8 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.

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Finnenbaguette

Brennwert	1247 kJ / 298 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (11,1%), GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, WEIZENGRIEß, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,4%), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, GERSTENMALZMEHL (0,5%), Maisgrieß, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, WEIZENRÖSTMALZMEHL (0,24%), Brotgewürz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolapulver Kann Spuren enthalten von: MILCH, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g		
Kohlenhydrate	42,7 g		
davon Zucker	1,4 g		
Eiweiß	11,0 g		
Salz	1,6 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.

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Knusperbaguette

Brennwert	1074 kJ/ 255 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEß, Olivenöl, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, inaktivierte Hefe, Acerolapulver Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	46,9 g		
davon Zucker	0,4 g		
Eiweiß	9,0 g		
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

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200°C 13-15 Minuten mit Beschwädung backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 3.

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: 22.08.2025

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