



Steinofenbaguette

Artikel - Nr.	1027
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbrot, tiefgefroren
EAN	4009837010271
Convenience - Stufe	vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	18	72	504
Bruttogewicht ¹	0,43989	7,91802	7,91802	31,67208	221,70456
Nettogewicht	0,40	7,20	7,20	28,80	201,60
L x B x H (mm)	540 x 85 x 55	1.070 x 850 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.124
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	28

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 54,0 x B 8,5 x H 5,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Steinofenbaguette

Brennwert	1090 kJ/ 257 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, HARTWEIZENGRIEB, Invertzuckersirup, Verdickungsmittel Guarkernmehl, WEIZENMALZMEHL, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	51 g		
davon Zucker	4,1 g		

Eiweiß 8,7 g

Salz 1,4 g

Kann Spuren enthalten von: SESAM
UND -ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Den Ofen auf 205°C vorheizen. Die Baguettes mit Dampf backen.

Heißluftofen: bei 190-205°C 12-15 Minuten backen.

Etagenofen: bei 200-210°C 12-15 Minuten backen.

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: 28.10.2020

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