Produktdatenblatt

Mini-Kutscherweckerl

Artikel - Nr.	**1046**
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbrötchen mit Saatendekor, tiefgefroren
EAN	4009837010462
Conveniencestufe	vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	35	70	420	4.200
Bruttogewicht [1]	0,0402	1,407	2,814	16,884	168,84
Nettogewicht	0,035	1,225	2,45	14,70	147,00
L x B x H (mm)	85 x 70 x 35	540 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 8,5 x B 7,0 x H 3,5 cm

Nährwerte

Mini-Kutscherweckerl

Brennwert	1391 kJ / 330 kcal
Fett	8,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	45,8 g
Zucker	1,1 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (9,5%), Leinsaat (6,2%), WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENGLUTEN, Hefe, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Speisesalz, Buchweizen (1%), SESAM (1%), ROGGENFLOCKEN (1%), GERSTENMALZEXTRAKT, getrockneter

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	14,2 g
Salz	1,8 g

ROGGENSAUERTEIG, Maisquellmehl, Gewürze, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Maltodextrin, Acerolapulver

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

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 190°C 10-12 Minuten mit Beschwadung backen. Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

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: 25.04.2024

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