

Produktdatenblatt



Kutscher-Weckerl



Artikel - Nr.

1047

Bezeichnung des Lebensmittels

Weizenbrötchen mit Saatendekor, tiefgefroren

EAN

4009837010479

Conveniencestufe

vorgebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	240	2.400
Bruttogewicht ¹	0,0891	1,782	3,564	21,384	213,84
Nettogewicht	0,08	1,60	3,20	19,20	192,00
L x B x H (mm)	120 x 100 x 30	400 x 380 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 12 x B 10 x H 3 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Kutscher-Weckerl

Brennwert	1245 kJ / 296 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (8,7%), Leinsaat (5,7%), WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENGLUTEN, Hefe, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Speisesalz, Buchweizen (0,9%), SESAM (0,9%), ROGGENFLOCKEN (0,9%), GERSTENMALZEXTRAKT,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	9,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	39,3 g		
davon Zucker	3,3 g		

Eiweiß	11,2 g	getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Maisquellmehl, Gewürze, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Maltodextrin, Acerolapulver Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH	
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.

Backanleitung

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15 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: 22.08.2025

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