Produktdatenblatt

Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert

Artikel - Nr.	**1068**
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837010684
Conveniencestufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	60	180	1.080	9.720
Bruttogewicht [1]	0,04724	2,8344	8,5032	51,0192	459,1728
Nettogewicht	0,045	2,70	8,10	48,60	437,40
L x B x H (mm)	-	680 x 680 x 0	395 x 395 x 180	-	1.200 x 800 x 1.770
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen:
Mini-Brezn: L 10,0 x B 10,0 x H 2,0 cm
Mini-Stangerl: L 13,0 x B 3,5 x H 2,5 cm
Mini-Knoten: L 6,0 x B 6,0 x H 3,5 cm

Nährwerte

Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert

Brennwert	1014 kJ / 240 kcal
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Kohlenhydrate	47,0 g
Zucker	0,8 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,3 g

Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Beilage: 7 x 20 g Brezelsalz

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

20 Minuten auftauen lassen, evtl. einschneiden und mit Brezelsalz bestreuen. Bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 4.

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