

## Bio Laugenbrezel



**Artikel - Nr.**

**1104**

Bezeichnung des Lebensmittels

Bio Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837011049

Conveniencestufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	450	3.600
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,09896	4,948	4,948	44,532	356,256
Nettogewicht	0,093	4,65	4,65	41,85	334,80
L x B x H (mm)	140 x 100 x 25	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 14 x B 10 x H 2,5 cm

### Nährwerte

#### Bio Laugenbrezel

Brennwert	974 kJ / 230 kcal
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45,0 g
davon Zucker	0,5 g

### Zutaten

#### Zutaten vor dem Backen

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Bio Sonnenblumenkernöl, Meersalz, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio Honig, Bio WEIZENGLUTEN, Bio WEIZENSTÄRKE, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

### Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	7,2 g
Salz	1,20 g

Beilage: 2x20 g Brezelsalz  
DE-ÖKO-006

**Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Hefe,  
Bio Sonnenblumenkernöl, Meersalz,  
Bio GERSTENMALZMEHL, Bio  
Acerolasaft, Bio Blütenhonig, Bio  
WEIZENGLUTEN, Bio  
WEIZENSTÄRKE, Brezellauge  
(Säureregulator Natriumhydroxid)  
DE-ÖKO-006

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

Brezel ca. 10 Minuten auftauen lassen, evtl. mit Salz bestreuen. Bei 170°C ca. 15 Minuten backen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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](mailto:austria@edna.at)