

Produktdatenblatt



Bio Laugenstangerl



Artikel - Nr.	1225
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837012251
Conveniencesstufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	60	60	540	4.320
Bruttogewicht ¹	0,09497	5,6982	5,6982	51,2838	410,2704
Nettогewicht	0,09	5,40	5,40	48,60	388,80
L x B x H (mm)	220 x 35 x 25	680 x 680 x 0	389 x 255 x 185	-	1.200 x 800 x 1.630
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 3,5 x H 2,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Bio Laugenstangerl		
Brennwert 955 kJ / 225 kcal	Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Meersalz, Bio Sonnenblumenöl, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio WEIZENKLEBER, Bio Honig, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio WEIZENSTÄRKE, Enzyme, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett 2,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g		
Kohlenhydrate 44,0 g		
davon Zucker 0,5 g	Beilage: 2x20 g Brezelsalz	

Eiweiß	7,1 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SESAM
Salz	1,2 g	DE-ÖKO-006

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

15 Minuten auftauen, mit Salz bestreuen und bei 170°C 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: 14.12.2025

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