

# Produktdatenblatt



## Bio Laugenstangerl



### Artikel - Nr.

1225

Bezeichnung des Lebensmittels

Bio Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837012251

Conveniencestufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	60	60	540	4.320
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,09497	5,6982	5,6982	51,2838	410,2704
Nettogewicht	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

<sup>1</sup> 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)  Beilage: 2x20 g Brezelsalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	44,0 g		
davon Zucker	0,5 g		

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

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](mailto:austria@edna.at)