

## Salami Baguette



<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1240048</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	belegtes Baguettebrot, tiefgefroren
EAN	4002084338020
Convenience - Stufe	vorgebacken

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	48	48	432	3.024
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,1412	6,7776	6,7776	60,9984	426,9888
Nettogewicht	0,125	6,00	6,00	54,00	378,00
L x B x H (mm)	189 x 56 x 35	-	400 x 260 x 230	-	1.200 x 800 x 1.760
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	63

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 18,9 x B 5,6 x H 3,5 cm

### Nährwerte

#### Salami Baguette

Brennwert	1009 kJ / 240 kcal
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	32,0 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	8,5 g

### Zutaten

WEIZENMEHL, Tomatenpüree, Wasser, EDAMER (7,6%), Salami (6,4%)(Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürzextrakt, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Antioxidationsmittel Rosmarinextrakt, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Konservierungsstoff Rauch), frittierte Zwiebel (4%)(Zwiebeln,

### Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE

Salz	1,23 g	Sonnenblumenöl), Paprika (4%), Tomaten (4%), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Kräuter, Zucker, Gewürze, Stärke, WEIZENSTÄRKE, Knoblauch, WEIZENEIWEIß  Kann Spuren enthalten von: SELLERIE  Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel, enthält Konservierungsstoffe	
------	--------	--	--

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Im vorgeheizten Convector ohne Dampfzugabe bei 220°C Umluft etwa 10-12 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen.

## 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: 23.11.2020

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)