

Produktdatenblatt



Ruchmehl-Ciabatta



Artikel - Nr.	132
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbrot, tiefgefroren
EAN	4009837001323
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	8	8	48	576
Bruttogewicht ¹	0,45738	3,65904	3,65904	21,95424	263,45088
Nettogewicht	0,40	3,20	3,20	19,20	230,40
L x B x H (mm)	350 x 120 x 45	870 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 35 x B 12 x H 4,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Ruchmehl-Ciabatta

Brennwert	929 kJ / 222 kcal	WEIZENRUCHMEHLMISCHUNG (62%)(WEIZENMEHL, devitalisierter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENKLEBER, WEIZENFASERN, Acerola), Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	42,0 g		
davon Zucker	0,5 g		

Eiweiß 9,0 g

Salz 1,7 g

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, MILCH,
SESAM

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

90 Minuten auftauen lassen oder bei 220°C 8-10 Minuten mit Dampf backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 17.05.2025

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