

Produktdatenblatt



Wies'n Brezn



Artikel - Nr. 148
Bezeichnung des Lebensmittels Laugenbrezen, tiefgefroren
EAN 4009837001484
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	40	160	800
Bruttogewicht ¹	0,36148	14,4592	14,4592	57,8368	289,184
Nettogewicht	0,34	13,60	13,60	54,40	272,00
L x B x H (mm)	250 x 240 x 30	1.050 x 1.000 x 0	590 x 400 x 280	-	1.200 x 800 x 1.550
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	20

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 25,0 x B 24,0 x H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Wies'n Brezn

Brennwert	963 kJ / 230 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsfett, ROGGENMEHL, WEIZENKLEBER, WEIZENMALZMEHL, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Backenzyme, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	44,8 g		
davon Zucker	0,6 g		

Eiweiß	7,3 g
Salz	1,75 g

(Calciumcarbonat, Calciumphosphat),
Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Brezellaug
(Säureregulator Natriumhydroxid)

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

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe,
Speisesalz, Rapsfett,
ROGGENMEHL, WEIZENKLEBER,
WEIZENMALZMEHL,
GERSTENRÖSTMALZMEHL,
Brezellaug (Säureregulator
Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von:,
(HÜHNER-) EIER UND -
ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH,
SESAM, LUPINE

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

Ofen vorheizen. Eventuell mit Salz bestreuen und bei 180-200°C 18 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: 29.04.2024

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