

Produktdatenblatt



FF-Bio Dinkel-Vollkornweckerl



Artikel - Nr. 183
Bezeichnung des Lebensmittels Bio Dinkel-Vollkornweckerl, tiefgefroren
EAN 4009837001835
Conveniencestufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	3.600
Bruttogewicht ¹	0,06918	3,459	3,459	20,754	249,048
Nettogewicht	0,06	3,00	3,00	18,00	216,00
L x B x H (mm)	65 x 65 x 35	840 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 6,5 x B 6,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Bio Dinkel-Vollkornweckerl

Brennwert	1186 kJ / 281 kcal	Bio DinkelWEIZENVollkornmehl (53%), Wasser, getrockneter Bio DinkelWEIZENVollkornsauerteig (4%), Bio Sonnenblumenkerne, Bio DinkelWEIZENmehl, Bio WEIZENGLUTEN, Bio SESAM, Bio Leinsaat, Bio HAFERFLOCKEN, Bio Hefe, Meersalz, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Apfelfaser, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	42,2 g		
davon Zucker	1,1 g		

Eiweiß	12,2 g
Salz	1,5 g

Kartoffelflocken, Bio
Flohsamenschalen, Bio
DinkelWEIZENmalzmehl, Bio
Zucker, Emulgator
Sonnenblumenlecithin, Bio
Acerolasaftkonzentrat, Bio
Acerolapulver

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

30 Minuten antauen lassen und bei 180°C 3-5 Minuten erwärmen.

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