

Produktdatenblatt



Laugenecke

**Artikel - Nr.****1892**

Bezeichnung des Lebensmittels

Plundergebäck mit Laugenüberzug, tiefgefroren

EAN

4009837018925

Convenience - Stufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	200	3.000
Bruttogewicht ¹	0,112	5,60	22,40	336,00
Nettogewicht	0,10	5,00	20,00	300,00
L x B x H (mm)	105 x 110 x 30	585 x 385 x 120	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 10,5 x B 11,0 x H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenecke

Brennwert	1358 kJ / 324 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator Natriumhydroxid, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	15,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g		
Kohlenhydrate	36,9 g		
davon Zucker	1,5 g		
Eiweiß	7,2 g		

Salz	0,86 g	<p>Sonnenblumenlecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Xylanase, Cellulase)</p> <p>Kann Spuren enthalten von: SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM</p> <p>Deklarationsempfehlung nach dem Backen</p> <p>WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, EIWEIßPULVER, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)</p> <p>Kann Spuren enthalten von., SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM</p>
------	--------	---

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Ofentemperatur: 165-175°C Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten
Beschwadung: viel

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: 30.11.2020

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