Produktdatenblatt

Laugenecke

Artikel - Nr.	**1892**
Bezeichnung des Lebensmittels	Plundergebäck mit Laugenüberzug, tiefgefroren
EAN	4009837018925
Conveniencestufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	200	3.000
Bruttogewicht [1]	0,11163	5,5815	5,5815	22,326	334,89
Nettogewicht	0,10	5,00	5,00	20,00	300,00
L x B x H (mm)	110 x 102 x 30	700 x 320 x 0	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels
[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 10,2 x H 3,0 cm

Nährwerte

Laugenecke

Brennwert	1352 kJ / 323 kcal
Fett	15,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,1 g
Kohlenhydrate	37,0 g
davon Zucker	1,5 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator Natriumhydroxid, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator(Mono- und

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,2 g
Salz	0,85 g

Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase)

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SENF, SESAM, LUPINE

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, BUTTER (21%), Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator Natriumhydroxid, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator SOJALECITHIN

Kann Spuren enthalten von:, SCHALENFRÜCHTE, SENF, 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

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Minuten 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: 07.05.2024

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