

Produktdatenblatt



Laugenstange



Artikel - Nr. 216
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837002160
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	90	360	3.960
Bruttogewicht ¹	0,12088	3,6264	10,8792	43,5168	478,6848
Nettogewicht	0,11	3,30	9,90	39,60	435,60
L x B x H (mm)	180 x 32 x 28	370 x 100 x 0	593 x 383 x 152	-	1.200 x 800 x 1.822
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 18,0 x B 3,2 x H 2,8 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenstange

Brennwert	978 kJ / 231 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	41,7 g		
davon Zucker	3,2 g		

Eiweiß	7,7 g
Salz	1,31 g

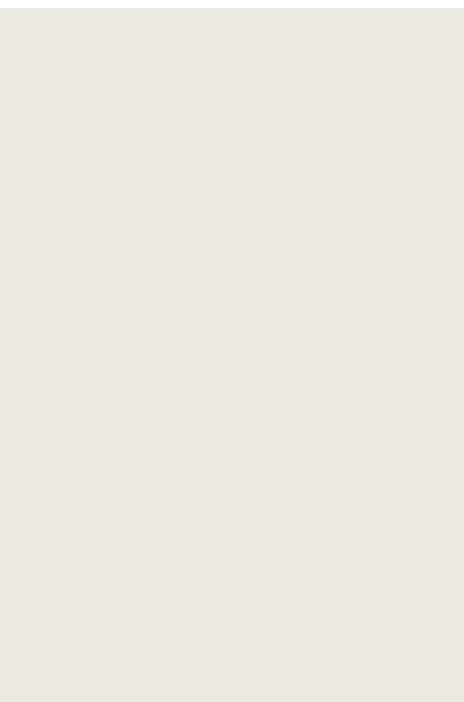
(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz

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

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von., EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM



Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

15 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170°C 20 Minuten backen. Abzug auf!

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: 17.06.2019

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