Produktdatenblatt





Schwäbische Brezel, 100 g

Artikel - Nr. 2266

Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren

EAN 4009837022663

Conveniencestufe vorgegart

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	21	84	336	3.696
Bruttogewicht ¹	0,11054	2,32134	9,28536	37,14144	408,55584
Nettogewicht	0,10	2,10	8,40	33,60	369,60
L x B x H (mm)	120 x 120 x 20	410 x 170 x 0	592 x 382 x 166	-	1.200 x 800 x 1.976
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 12 x B 12 x H 2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
Schwäbische Brezel, 100 g						
Brennwert	991 kJ / 234 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diaceteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE			
Fett	2,5 g					
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g					
Kohlenhydrate	43,2 g					
davon Zucker	2,8 g	(Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel				

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Eiweiß	8,1 g
Salz	1,32 g

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

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

Deklarationsempfehlung nach dem **Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diaceteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid),

Beilage: 140 g Brezelsalz Kann Spuren enthalten von:, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA,

MILCH, SCHALENFRÜCHTE,

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

10 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170-210°C 15 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: 02.07.2025

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