

## Produktdatenblatt



### Schwäbische Brezel, 100 g

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>2266</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837022663
Convenience - Stufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	21	84	336	3.696
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,11103	2,33163	9,32652	37,30608	410,36688
Nettogewicht	0,10	2,10	8,40	33,60	369,60
L x B x H (mm)	120 x 120 x 20	145 x 370 x 0	591 x 383 x 162	-	1.200 x 800 x 1.933
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 12,0 x B 12,0 x H 2,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Schwäbische Brezel, 100 g

Brennwert	1053 kJ / 249 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	46,3 g		
davon Zucker	3,3 g		

Eiweiß	8,4 g
Salz	1,46 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, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Beilage: 140 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### 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: 01.12.2020

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)