

## FF-Laugenzopf mit Käse



**Artikel - Nr.** 2516  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck mit Käse, tiefgefroren  
**EAN** 4009837025169  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	40	240	2.640
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,08868	3,5472	3,5472	21,2832	234,1152
Nettogewicht	0,08	3,20	3,20	19,20	211,20
L x B x H (mm)	130 x 60 x 40	600 x 400 x 0	592 x 262 x 175	-	1.200 x 800 x 2.075
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	66

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 6,0 x H 4,0 cm

### Nährwerte

#### FF-Laugenzopf mit Käse

Brennwert	1265 kJ / 300 kcal
Fett	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	47,9 g
davon Zucker	3,0 g

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE (7,5%)(EMMENTALER (45% FETT I. TR.), GOUDA (45% FETT I.TR.), Kartoffelstärke), Hefe, BUTTER, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Vollrohrzucker, Kokosöl, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

### Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE

Eiweiß 11,1 g

Salz 1,95 g

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

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

### Backanleitung

15-20 Minuten antauen lassen und bei 100°C 6-8 Minuten erwärmen.

### 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: 26.04.2024

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