

Produktdatenblatt



FF-Demi Baguette, geschnitten



Artikel - Nr.	2587
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenbaguette, tiefgefroren
EAN	4009837025879
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	200	1.400
Bruttogewicht ¹	0,1424	7,12	7,12	28,48	199,36
Nettogewicht	0,13	6,50	6,50	26,00	182,00
L x B x H (mm)	275 x 65 x 50	615 x 227 x 0	598 x 398 x 266	-	1.200 x 800 x 2.012
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	28

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 27,5 x B 6,5 x H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Demi Baguette, geschnitten

Brennwert	1150 kJ / 271 kcal	Mehl(WEIZEN, WEIZENMALZ), Wasser, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodat), Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Kokos, Raps), WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Zitronensaftkonzentrat, inaktivierte Hefe	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	54,0 g		
davon Zucker	1,6 g		

Eiweiß	8,7 g	Kann Spuren enthalten von: MILCH, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	1,3 g		

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

Ofen auf 210°C vorheizen. 15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei 200°C 6-8 Minuten backen.

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: 25.04.2024

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