Produktdatenblatt

Laugenbrezn 160g

Artikel - Nr.	**2602**
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837026029
Conveniencestufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	15	60	240	2.640
Bruttogewicht [1]	0,1721	2,5815	10,326	41,304	454,344
Nettogewicht	0,16	2,40	9,60	38,40	422,40
L x B x H (mm)	145 x 120 x 20	500 x 200 x 0	590 x 395 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 14,5 x B 12,0 x H 2,0 cm

Nährwerte

Laugenbrezn 160g

Brennwert	998 kJ / 239 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45,7 g
davon Zucker	0,6 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säureregulator(Diphosphat, Calciumphosphat, Natriumhydroxid), WEIZENMALZMEHL, Dextrose,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	6,8 g
Salz	1,7 g

Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Alpha-Amylase, Xylanase)

Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von: (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH

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

Ca. 25 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

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: 23.04.2024

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