

# Produktdatenblatt



## Flammkuchen "Original Elsässer Art", 300g



**Artikel - Nr.**

**2617**

**Bezeichnung des Lebensmittels**

Weizengebäck m. Schmand, Speck & Zwiebeln, tief.

**EAN**

4009837026173

**Conveniencestufe**

vorgebacken

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	10	80	880
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,335	0,335	3,35	26,80	294,80
Nettogewicht	0,30	0,30	3,00	24,00	264,00
L x B x H (mm)	360 x 290 x 8	400 x 360 x 0	394 x 299 x 173	-	1.200 x 800 x 2.053
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	88

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 36 x B 29 x H 0,8 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

## Flammkuchen "Original Elsässer Art", 300g

Brennwert	1050 kJ / 251 kcal	Creme (42%)(SCHMAND, Speisesalz, Pfeffer), Speck geräuchert (14%)(Schweinefleisch, Speisesalz, Zucker, Stabilisator Natriumcitrat, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Rosmarinextrakt), Gewürzextrakt, Konservierungsstoff (Natriumnitrit, Rauch)), WEIZENMEHL, Wasser, Zwiebeln	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	13,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g		
Kohlenhydrate	25,1 g		
davon Zucker	5,0 g		

Eiweiß	6,6 g	(9%), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker	
Salz	1,43 g		
		Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Konservierungsstoffe, enthält Antioxidationsmittel	

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 vorheizen und bei 250°C 6-8 Minuten backen.

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

24 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: 14.12.2025

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