

## FF-Mehrkorn Burger, 4-Inch geschnitten



**Artikel - Nr.** 2667  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Mehrkornkleingebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837026678  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	240	2.400
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,08385	1,677	3,354	20,124	201,24
Nettogewicht	0,075	1,50	3,00	18,00	180,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	540 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	100	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,0 cm, H 3,5 cm, 4 Inch

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Mehrkorn Burger, 4-Inch geschnitten

Brennwert	1339 kJ / 319 kcal	WEIZENMEHL (37,5%), Wasser, ROGGENMEHL (11,8%), Leinsaat (5,7%), SESAM (3,7%), HARTWEIZENGRIEB, Sonnenblumenkerne (3,4%), HAFERFLOCKEN (2,9%), Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENGRIEB, GERSTENMALZ, WEIZENRÖSTMALZMEHL, getrockneter	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	8,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g		
Kohlenhydrate	47,3 g		
davon Zucker	1,1 g		

Eiweiß	12,4 g	ROGGENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat  Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH	
Salz	1,8 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 230°C vorheizen. Bei 190°C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen oder 75-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

## 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](mailto:austria@edna.at)