

Produktdatenblatt



BB-Brezel-Brioche Burger mit Sesam, 4 Inch



Artikel - Nr.

2682

Bezeichnung des Lebensmittels

Hefefeingebäck, gelaugt, tiefgefroren

EAN

4009837026821

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	60	240	2.640
Bruttogewicht ¹	0,08607	2,5821	5,1642	20,6568	227,2248
Nettogewicht	0,08	2,40	4,80	19,20	211,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 50	900 x 0 x 0	592 x 392 x 175	-	1.200 x 800 x 2.075
Durchmesser (mm)	100	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10 cm, H 5 cm, 4 Inch

Nährwerte

Zutaten

Allergene

BB-Brezel-Brioche Burger mit Sesam, 4 Inch

Brennwert	1438 kJ / 343 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, SESAM (5%), BUTTER, VOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), WEIZENMALZMEHL, Aroma, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	9,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g		
Kohlenhydrate	52,1 g		
davon Zucker	7,2 g		

Eiweiß	9,9 g	Ascorbinsäure, Curcuma, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid) Kann Spuren enthalten von: SOJA	
Salz	1,28 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

15-20 Minuten antauen lassen und bei 100°C 6-8 Minuten erwärmen oder 60 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: 14.12.2025

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