

Produktdatenblatt



Käse Krusti

**Artikel - Nr.****2699**

Bezeichnung des Lebensmittels

Plunderteig mit Käsebestreuung, tiefgefroren

EAN

4009837026999

Conveniencestufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	46	46	184	2.760
Bruttogewicht ¹	0,11796	5,42616	5,42616	21,70464	325,5696
Nettogewicht	0,105	4,83	4,83	19,32	289,80
L x B x H (mm)	87 x 87 x 30	650 x 600 x 0	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 8,7 x B 8,7 x H 3,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Käse Krusti

Brennwert	1384 kJ / 331 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (17%), KÄSE (5%), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	16,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10,7 g		
Kohlenhydrate	35,7 g		
davon Zucker	1,4 g		

Eiweiß	8,3 g	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylase, Cellulase) Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE Deklarationsempfehlung nach dem Backen WEIZENMEHL, BUTTER (20%), Wasser, KÄSE (6%), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator SOJALECITHIN Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE
Salz	0,93 g	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

15-25 Minuten auftauen lassen und bei 165-175°C 22 Minuten mit wenig Dampf backen. Letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

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: 10.05.2024

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