

Produktdatenblatt



FF-Ciabatta mit Hinge Cut



Artikel - Nr. 2754
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenkleingebäck, tiefgefroren
EAN 4009837027545
Conveniencestufe fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	15	60	240	1.680
Bruttogewicht ¹	0,1268	1,902	7,608	30,432	213,024
Nettogewicht	0,115	1,725	6,90	27,60	193,20
L x B x H (mm)	185 x 65 x 45	540 x 410 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	28

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Ciabatta mit Hinge Cut

Brennwert	1136 kJ / 269 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEB, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, WEIZENGRIEB, GERSTENMALZ, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	49,7 g		
davon Zucker	0,4 g		

Eiweiß 9,5 g

Salz 1,6 g

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
MILCH, SESAM

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