



## FF-Mini-Winterschnecke

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>318</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Plundergebäck mit Nussfüllung & Lebkuchengewürz,TK
EAN	4009837003181
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	75	75	600	7.200
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,04373	3,27975	3,27975	26,238	314,856
Nettogewicht	0,04	3,00	3,00	24,00	288,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 25	450 x 450 x 0	382 x 300 x 155	-	1.200 x 800 x 2.010
Durchmesser (mm)	70	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	96

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: Ø 7,0 cm, H 2,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>FF-Mini-Winterschnecke</b>			
Brennwert	1772 kJ / 428 kcal	WEIZENMEHL, Margarine(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Zucker, HASELNÜSSE (9,2%), Wasser, VOLLEI, Hefe, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, Gewürzmischung (0,24%)(Zimt,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND - ERZEUGNISSE
Fett	26,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g		
Kohlenhydrate	39,0 g		
davon Zucker	12,0 g		

Eiweiß	7,3 g	Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Sternanis, Piment, Muskatnuss, Cardamom), Acerolasaftkonzentrat  Kann Spuren enthalten von: SESAM	
Salz	0,72 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

1 Stunde 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: 29.04.2024

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