



## Bridor Mini Rosinenschnecke

**Artikel - Nr.** 32183  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Plundergebäck, tiefgefroren  
**EAN** 3419280015289  
**Conveniencestufe** vorgegart  
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	65	260	2.080	16.640
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,03177	2,06505	8,2602	66,0816	528,6528
Nettogewicht	0,03	1,95	7,80	62,40	499,20
L x B x H (mm)	60 x 50 x 20	500 x 460 x 0	388 x 298 x 244	-	1.200 x 800 x 2.100
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: L 6 x B 5 x H 2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
<b>Bridor Mini Rosinenschnecke</b>			
Brennwert	1228 kJ / 293 kcal	Wasser, WEIZENMEHL, BUTTER (14%), Rosinen (13%), Zucker, EIER, Hefe, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, MOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator (Calciumacetat, Diphosphate, Natriumphosphat), Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Extrakte (Karotten, Paprika, Curcuma),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	12,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g		
Kohlenhydrate	40,0 g		
davon Zucker	17,0 g		

Eiweiß	5,0 g	Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, natürliches Aroma Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	
Salz	0,67 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

30-45 Minuten auftauen lassen und bei 170-175°C 14-15 Minuten backen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 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: 09.05.2025

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