

Produktdatenblatt



Bridor Mini Apfeltasche

Artikel - Nr. 32924
Bezeichnung des Lebensmittels Blätterteig mit Apfelfüllung, tiefgefroren
EAN 3419280020290
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	255	255	2.040	16.320
Bruttogewicht ¹	0,04183	10,66665	10,66665	85,3332	682,6656
Nettogewicht	0,04	10,20	10,20	81,60	652,80
L x B x H (mm)	80 x 60 x 20	600 x 600 x 0	390 x 295 x 245	-	1.200 x 800 x 2.110
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 8 x B 6 x H 2 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Bridor Mini Apfeltasche			
Brennwert	1313 kJ / 314 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Apfelmus (24,5%), BUTTER (19%), Wasser, Glukose-Fructosesirup, EISTREICHE, Speisesalz Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	16,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g		
Kohlenhydrate	37,0 g		
davon Zucker	12,0 g		

Eiweiß	4,4 g
Salz	0,69 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Apfelmus (28,8%),
BUTTER (22%), Wasser, Glukose-
Fructosesirup, EISTREICHE,
Speisesalz

Kann Spuren enthalten von:., SOJA,
SCHALENFRÜCHTE, SESAM

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

45-60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Ofen vorheizen und bei 195-200°C 15-16 Minuten backen. 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: 22.08.2025

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