

Produktdatenblatt



Bridor Mini Schokoweckerl, LENÔTRE-Rezeptur

Artikel - Nr.	32973
Bezeichnung des Lebensmittels	Plundergebäck mit Schokolade, tiefgefroren
EAN	3419280020733
Conveniencestufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	70	210	1.680	13.440
Bruttogewicht ¹	0,0369	2,583	7,749	61,992	495,936
Nettogewicht	0,035	2,45	7,35	58,80	470,40
L x B x H (mm)	60 x 45 x 20	600 x 600 x 0	390 x 295 x 240	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	64

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 6 x B 4,5 x H 2 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Bridor Mini Schokoweckerl, LENÔTRE-Rezeptur

Brennwert	1624 kJ / 389 kcal	WEIZENMEHL, BUTTER (20%), Wasser, Schokolade (14,1%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, EIER, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel(Alpha-Amylase, Hemicellulase, Ascorbinsäure)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	13,0 g		
Kohlenhydrate	41,0 g		
davon Zucker	14,0 g		

Eiweiß	7,4 g	Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	0,87 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

35-45 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 190°C vorheizen und bei 165-170°C 13-14 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