

## Produktdatenblatt



### Baseler Leckerli

**Artikel - Nr.****3391**

Bezeichnung des Lebensmittels

Basler Leckerli

EAN

4015246008235

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	4
Bruttogewicht	0,375	1,50
Nettogewicht	0,30	1,20
L x B x H (mm)	-	395 x 250 x 70
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

**Baseler Leckerli**

Brennwert	1725 kJ / 412 kcal	Zucker, WEIZENMEHL, Backhonig, Kakaomasse, MANDELN (8,5%), HASELNÜSSE (4,2%), Kakaobutter, VOLLMILCH, Orangenschale, Zitronenschalen, Glukose-Fructosesirup, Backtriebmittel Kaliumcarbonate, Backtriebmittel Ammoniumcarbonate, Backtriebmittel Magnesiumcarbonat, Zimt, Muskatnuss, Emulgator SOJALECITHIN, Zedernfruchtschalen, Nelken, natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel Zitronensäure  Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, andere SCHALENFRÜCHTE,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	15,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g		
Kohlenhydrate	59,8 g		
davon Zucker	46,8 g		
Eiweiß	6,3 g		
Salz	0,15 g		

SELLERIE, SENF,  
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE  
IN KONZENTR. >10MG/KG

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

3 Monate

### Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +15°C bis +17°C und eine relative Feuchtigkeit von max 65%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 17.05.2025

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