

Produktdatenblatt



Riesen-Laugenbrezel, 250 g

| | |
|-------------------------------|--|
| Artikel - Nr. | 3992 |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Laugengebäck mit Salzbeipack, tiefgefroren |
| EAN | 4005975039921 |
| Conveniencestufe | vorgegart |
| Dieses Produkt ist vegan | |

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|---------------|---------|-----------------|----------|---------------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 11 | 22 | 176 | 1.056 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,27614 | 3,03754 | 6,07508 | 48,60064 | 291,60384 |
| Nettogewicht | 0,25 | 2,75 | 5,50 | 44,00 | 264,00 |
| L x B x H (mm) | 220 x 190 x 0 | - | 398 x 298 x 261 | - | 1.200 x 800 x 1.720 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 48 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 19 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Riesen-Laugenbrezel, 250 g

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|---|---------------------------------|
| Brennwert | 1049 kJ / 248 kcal | WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Hemicellulase), | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE |
| Fett | 4,1 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g | | |
| Kohlenhydrate | 44,8 g | | |
| davon Zucker | 2,7 g | | |

| | | | |
|--------|--------|---|--|
| Eiweiß | 7,0 g | Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Kann Spuren enthalten von: MILCH Beilage: 1 x 140 g Brezelsalz | |
| Salz | 1,41 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 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen und bei 180°C 12-15 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: 22.08.2025

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