

## Produktdatenblatt



### Börek mit Kartoffelfüllung



**Artikel - Nr.** 4400301  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Yufkateig mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren  
**EAN** 8681573031749  
**Conveniencestufe** Teigling  
Dieses Produkt ist vegan

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	100	800	5.600
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,0986	4,93	9,86	78,88	552,16
Nettogewicht	0,095	4,75	9,50	76,00	532,00
L x B x H (mm)	190 x 0 x 25	485 x 465 x 0	384 x 293 x 240	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	56

\* Basiseinheit des Artikels

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

#### Abmessungen

Abmessungen: L 19 x H 2,5 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Börek mit Kartoffelfüllung

Brennwert	1218 kJ / 291 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Palmöl, Kartoffelpüree (30%)(Wasser, Kartoffelflocken, Gewürze, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Ascorbinsäureester), Säuerungsmittel Zitronensäure), pflanzliches Öl(Palm,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	16,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g		
Kohlenhydrate	30,4 g		
davon Zucker	0,7 g		

Eiweiß	5,5 g	Sonnenblume), Speisesalz, modifizierte Stärke, Zucker, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure	
Salz	0,76 g		
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
		Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: enthält Antioxidationsmittel	

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

Ofen auf 220°C vorheizen und bei 190-200°C 17-20 Minuten backen.

### 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](mailto:austria@edna.at)