

Produktdatenblatt



Laugenstangerl, gewickelt



Artikel - Nr. 5034
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837050345
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	60	540	4.320
Bruttogewicht ¹	0,09479	0,09479	5,6874	51,1866	409,4928
Nettogewicht	0,09	0,09	5,40	48,60	388,80
L x B x H (mm)	220 x 35 x 25	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22 x B 3,5 x H 2,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenstangerl, gewickelt

Brennwert	994 kJ / 235 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaft, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	45,7 g		
davon Zucker	0,8 g		

Eiweiß	7,3 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	
Salz	1,2 g		
		Deklarationsempfehlung nach dem Backen	
		WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaft, Brezellaugen (Säureregulator Natriumhydroxid)	
		Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, 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

20 Minuten auftauen lassen und bei 170°C 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: 17.05.2025

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