

Produktdatenblatt



Laugenweckerl



Artikel - Nr. 5053
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837050536
Conveniencestufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	80	80	720	5.760
Bruttogewicht ¹	0,09373	7,4984	7,4984	67,4856	539,8848
Nettogewicht	0,09	7,20	7,20	64,80	518,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 20	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	80	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 8 cm, H 2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenweckerl

Brennwert	920 kJ/ 216 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	0,8 g		

Eiweiß	7,2 g	Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM Deklarationsempfehlung nach dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaft, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Kann Spuren enthalten von:, EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM
Salz	1,25 g	

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

30-40 min bei Raumtemperatur auftauen lassen, tief über Kreuz einschneiden und mit Salz bestreuen bei 150°C ca. 22-27 Minuten backen, Zug zu.

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: 09.05.2025

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