

# Produktdatenblatt



## Finnenweckerl

**Artikel - Nr.****555**

Bezeichnung des Lebensmittels

Weizenbrötchen m. Malz u. Ölsaaten, tiefgefroren

EAN

4009837005550

Convenience - Stufe

vorgebacken

Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	60	360	3.600
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,05775	1,7325	3,465	20,79	207,90
Nettogewicht	0,05	1,50	3,00	18,00	180,00
L x B x H (mm)	110 x 50 x 40	440 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 5,0 x H 4,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Finnenweckerl

Brennwert	1317 kJ / 320 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (11%), Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,4%), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENGRIEB, GERSTENMALZMEHL, Koriander, Kümmel, Fenchel, Maisgrieß,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	7,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g		
Kohlenhydrate	48,0 g		
davon Zucker	2,0 g		

Eiweiß	10,7 g	ROGGENSAUERTEIG(Konzentrat), WEIZENRÖSTMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENMALZEXTRAKT  Kann Spuren enthalten von: SESAM, MILCH	
Salz	1,6 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen.

Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

## 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: 27.11.2020

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