

Produktdatenblatt



Kaisersemmel (Teigling)



Artikel - Nr.	556
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenweckerl, tiefgefroren
EAN	4009837005567
Conveniencesstufe	Teigling
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	100	600	6.000
Bruttogewicht ¹	0,07479	3,7395	7,479	44,874	448,74
Nettогewicht	0,07	3,50	7,00	42,00	420,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 25	720 x 0 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 1.730
Durchmesser (mm)	70	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 7 cm, H 2,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Kaisersemmel (Teigling)		
Brennwert 904 kJ / 213 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Emulgator(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin), Zucker, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, Stabilisator (Guarkernmehl, Calciumphosphat), Traubenzucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett 0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g		
Kohlenhydrate 42,9 g		
davon Zucker 0,8 g		

Eiweiß	6,9 g
Salz	1,19 g

Mehlbehandlungsmittel
(Ascorbinsäure, Enzyme)

Kann Spuren enthalten von: SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe,
Speisesalz, Emulgator(Mono- und
Diglyceride von Speisefettsäuren,
Sonnenblumenlecithin), Zucker,
GERSTENMALZMEHL,
WEIZENMALZMEHL, Stabilisator
(Guarkernmehl, Calciumphosphat),
Traubenzucker,
Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure

Kann Spuren enthalten von: SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
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

ca. 45-60 Minuten bei 35°C und 70% Luftfeuchtigkeit garen, 5-15 Min. stehen lassen, Backofen auf 230°C vorheizen, Teiglinge bei 200-220°C (je nach Ofentyp) etwa 18-20 Minuten mit etwas Beschwindung backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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: 14.12.2025

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