

## Produktdatenblatt



### Bio Dinkel Elisen Lebkuchen, sortiert

**Artikel - Nr.** 61316  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Lebkuchen  
**EAN** 4006780009710  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	1.296
Bruttogewicht	0,18333	2,19996	237,59568
Nettogewicht	0,175	2,10	226,80
L x B x H (mm)	0 x 0 x 125	-	-
Durchmesser (mm)	85	-	-
Karton / Palette	-	-	108

\* Basiseinheit des Artikels

#### Abmessungen

Abmessungen: Ø 8,5 cm, H 12,5 cm

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### Bio Dinkel Elisen Lebkuchen, sortiert

Brennwert	1843 kJ / 441 kcal	Bio Rohrzucker, HASELNÜSSE (26%), (geröstet), Bio DinkelWEIZENmehl, Bio Orangeat (Orangenschale, Glukose-Fructosesirup, Rohrzucker), Bio Zartbitterschokolade (6%) (Rohrzucker, Kakaomasse, Kakaobutter), Bio Backoblaten (DinkelWEIZENmehl, Stärke), Bio MARZIPAN(MANDELN, Rohrzucker, Invertzuckersirup, Wasser), Bio Invertzuckersirup, Bio Gewürzmischung(enthält, Bio Zimt, Bio Koriander), Bio EIWEIß, (kristallisiert), Bio Feigen, Bio Aprikosenkonfitüre(Bio Rohrzucker, Bio Aprikosenpüree, Geliermittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE, SCHALENFRUCHT (NUSS) UND -ERZEUGNISSE
Fett	21,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g		
Kohlenhydrate	53,0 g		
davon Zucker	44,0 g		
Eiweiß	8,2 g		
Salz	0,20 g		

Pektin, Säuerungsmittel  
Zitronensäure), Bio VOLLEI, Bio  
Honig, Bio Kartoffelstärke,  
Backtriebmittel  
(Ammoniumhydrogencarbonat,  
Natriumhydrogencarbonat), Bio  
WEIZENGLUTEN, Bio Maisstärke,  
Verdickungsmittel Bio  
Guarkernmehl, Speisesalz  
  
Kann Spuren enthalten von: MILCH,  
SOJA, weitere SCHALENFRÜCHTE  
DE-ÖKO-001

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

---

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

5 Monate

---

### Restlaufzeit (bei Versand)

2 Monate

---

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 29.04.2024

---

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

---