

Produktdatenblatt



Baguettestange



Artikel - Nr. 64
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbaguette, tiefgefroren
EAN 4009837000647
Convenience - Stufe vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	16	16	96	576
Bruttogewicht ¹	0,47019	7,52304	7,52304	45,13824	270,82944
Nettogewicht	0,44	7,04	7,04	42,24	253,44
L x B x H (mm)	560 x 70 x 40	440 x 410 x 0	595 x 265 x 330	-	1.200 x 800 x 2.130
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 56,0 x B 7,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Baguettestange

Brennwert	1151 kJ / 279 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEB, Olivenöl, Speisesalz, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, GERSTENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	52,0 g		
davon Zucker	0,8 g		

Eiweiß 8,5 g

Salz 1,7 g

Kann Spuren enthalten von: SOJA,
MILCH, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

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

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

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 3.

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: 30.11.2020

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