

Produktdatenblatt



Misch-Brotkorb, 3-fach sortiert, vorgeschnitten



Artikel - Nr.

655

Bezeichnung des Lebensmittels

Mehrkorn-, Roggenmisch-, Weizenmischgebäck,
tiefgef.

EAN

4009837006557

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	576
Bruttogewicht ¹	0,55658	0,55658	6,67896	40,07376	320,59008
Nettogewicht	0,50	0,50	6,00	36,00	288,00
L x B x H (mm)	160 x 80 x 72	200 x 255 x 0	485 x 295 x 230	-	1.200 x 800 x 1.990
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 8,0 x H 7,2 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mehrkornbrot

Brennwert	971 kJ/ 229 kcal	Mehl(WEIZENMEHL (35%), ROGGENMEHL (6%)), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL, Wasser), HAFERFLOCKEN (3%), Leinsaat, SESAM, jodiertes Speisesalz, Hefe	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	1,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	46,6 g		
davon Zucker	1,1 g		

Eiweiß	7,7 g		
Salz	1,33 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Roggenmischbrot

Brennwert	975 kJ/ 230 kcal	Mehl(ROGGENMEHL (34%), WEIZENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (9%), Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe, GERSTENRÖSTMALZ Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	48,4 g		
davon Zucker	1,2 g		
Eiweiß	7 g		
Salz	1,4 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Kürbiskernbrot

Brennwert	1011 kJ/ 238 kcal	Mehl(WEIZENMEHL (27%), ROGGENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL, Wasser), Kürbiskerne (7%), Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz, Hefe Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	47,6 g		
davon Zucker	1 g		
Eiweiß	8,4 g		
Salz	1,18 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 90 Minuten auftauen lassen oder bei 180°C 20 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 18.02.2019

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