



Brottöpferl "Terrinette"

Artikel - Nr. 670
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenmischgebäck, tiefgefroren
EAN 4009837006700
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	30	120	1.080
Bruttogewicht ¹	0,19333	5,7999	5,7999	23,1996	208,7964
Nettogewicht	0,165	4,95	4,95	19,80	178,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 98	520 x 400 x 650	520 x 400 x 190	-	1.200 x 800 x 1.860
Durchmesser (mm)	138	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 13,8 cm, H 9,8 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Brottöpferl "Terrinette"			
Brennwert	987 kJ/ 236 kcal	WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Backmittel(SAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL), WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL, ROGGENMEHL, HARTWEIZENGRIEB, Säuerungsmittel Zitronensäure, Milchsäure, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMEHL, Säureregulator Natriumcitrate, Traubenzucker,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g		
Kohlenhydrate	49,8 g		
davon Zucker	2,3 g		

Eiweiß	6,3 g	Speisesalz, ROGGENKLEIE, Rapsöl, Palmfett), Hefe, Meersalz, Sonnenblumenöl Kann Spuren enthalten von: (HÜHNER-) EIER UND - ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM	
Salz	0,55 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Anschließend im Umluftofen bei 180°C mit trockener Hitze für ca. 3 Minuten kross aufbacken.

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: 24.11.2020

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