

Produktdatenblatt



Laugenbrezn



Artikel - Nr. 8
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837000081
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	54	324	3.888
Bruttogewicht ¹	0,10057	1,81026	5,43078	32,58468	391,01616
Nettogewicht	0,093	1,674	5,022	30,132	361,584
L x B x H (mm)	140 x 100 x 25	270 x 580 x 0	395 x 395 x 160	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 14,0 x B 10,0 x H 2,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenbrezn

Brennwert	1023 kJ / 242 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, GERSTENMALZMEHL, Acerolapulver, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	47 g		
davon Zucker	0,9 g		

Eiweiß 7,5 g

Salz 1,3 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolapulver, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Ca.10 Minuten auftauen lassen, mit Salz bestreuen, bei 170°C 15 Minuten backen.

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: 21.10.2020

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