

Produktdatenblatt



Hamburger Weckerl natur

**Artikel - Nr.****80302539**

Bezeichnung des Lebensmittels

Weizenkleingebäck, tiefgefroren

EAN

5701060025396

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|------------|---------------|-----------------|-------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 24 | 48 | 192 | 3.648 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,06375 | 1,53 | 3,06 | 12,24 | 232,56 |
| Nettogewicht | 0,055 | 1,32 | 2,64 | 10,56 | 200,64 |
| L x B x H (mm) | 0 x 0 x 45 | 590 x 390 x 0 | 600 x 400 x 105 | - | 1.200 x 800 x 2.145 |
| Durchmesser (mm) | 100 | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 76 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 10,0 cm, H 4,5 cm, 4 Inch

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Hamburger Weckerl natur

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|--|---------------------------------|
| Brennwert | 1140 kJ / 270 kcal | WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Kann Spuren enthalten von: SESAM | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE |
| Fett | 3,2 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g | | |
| Kohlenhydrate | 49,5 g | | |
| davon Zucker | 8,9 g | | |

| | | | |
|--------|--------|--|--|
| Eiweiß | 9,7 g | | |
| Salz | 1,05 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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: 21.05.2019

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