Produktdatenblatt

Bio Jourgebäck, 4-fach sortiert

Artikel - Nr.	**839**
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Weizengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837008391
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	80	480	4.800
Bruttogewicht [1]	0,0399	0,798	3,192	19,152	191,52
Nettogewicht	0,035	0,70	2,80	16,80	168,00
L x B x H (mm)	-	500 x 500 x 0	590 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.970
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels
[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen:
Bio Kaiser natur: Ø 8,0 cm, H 3,5 cm
Bio Kornspitz: L 13,0 x B 3,5 x H 3,0 cm
Bio Sesam Kringel: Ø 8,0 cm, H 4,2 cm
Bio Knusperl: L 9,8 x B 4,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Bio Kornspitz

Brennwert	1116 kJ / 264 kcal
Fett	3,0 g
gesättigte	

Zutaten

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio WEIZENSCHROT, Bio ROGGENSCHROT, Bio Hefe, Bio WEIZENKLEIE, Bio SOJASCHROT, Bio Leinsamen, Bio ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE

Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	47,0 g
Zucker	1,0 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,9 g

(getrocknet), Bio ROGGENMALZMEHL, (getoastet), Meersalz, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio Maismehl, Bio SOJAMEHL, Speisesalz, Bio Gewürze, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio WEIZENKLEBER, Bio Blütenhonig, Bio Vollrohrzucker, Bio Kokosöl

Kann Spuren enthalten von: MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene

Bio Knusperl

Brennwert	1163 kJ / 275 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	45,0 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,7 g

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Leinsamen, Bio WEIZENKLEIE, Bio SESAM, Bio Mohn, Bio Hefe, Meersalz, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio WEIZENKLEBER, Bio GERSTENMALZEXTRAKT, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio Blütenhonig, BIO GERSTENRÖSTMALZMEHL, Bio ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG (Bio ROGGENVOLLKORNMEHL, Starterkulturen(enthält, WEIZEN)), Bio Vollrohrzucker, Bio Kokosöl

Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene

Bio Kaiser natur

Brennwert	1078 kJ / 254 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	50,0 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,4 g

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Meersalz, Bio WEIZENGLUTEN, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio Blütenhonig, Bio Vollrohrzucker, Bio Kokosöl

Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte

Bio Sesam Kringel

Brennwert	1135 kJ / 268 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	49,0 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,3 g

Zutaten

Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio SESAM (4%), Bio Hefe, Meersalz, Bio WEIZENGLUTEN, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio Blütenhonig, Bio Vollrohrzucker, Bio Kokosöl

Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

20 Minuten antauen lassen und bei 180°C 3-5 Minuten backen. 1 x Dampf geben.

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: 24.04.2024

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