

Produktdatenblatt



Laugenbrötchen



Artikel - Nr. 5053
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837050536
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	80	80	720	5.760
Bruttogewicht ¹	0,09373	7,4984	7,4984	67,4856	539,8848
Nettogewicht	0,09	7,20	7,20	64,80	518,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 20	680 x 680 x 0	395 x 261 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	80	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 8,0 cm, H 2,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Laugenbrötchen

Brennwert	920 kJ/ 216 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	0,8 g		

Eiweiß	7,2 g
Salz	1,25 g

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SESAM

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe,
WEIZENSTÄRKE, Speisesalz,
WEIZENKLEBER,
GERSTENMALZMEHL,
GERSTENMALZEXTRAKT,
Acerolasaft, Brezellaug
(Säureregulator Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

30-40 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen, tief über Kreuz einschneiden, mit Salz bestreuen und bei 150°C ca. 22-27 Minuten backen, Zug zu.

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: 01.02.2021

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de