

Produktdatenblatt



Bio Laugenbrezel



Artikel - Nr.

1104

Bezeichnung des Lebensmittels

Bio Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837011049

Convenience - Stufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	450	3.600
Bruttogewicht ¹	0,09896	4,948	4,948	44,532	356,256
Nettogewicht	0,093	4,65	4,65	41,85	334,80
L x B x H (mm)	140 x 100 x 25	680 x 680 x 0	395 x 261 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
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

Bio Laugenbrezel

Brennwert	977 kJ / 230 kcal	Zutaten vor dem Backen Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Bio Sonnenblumenkernöl, Meersalz, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasafkonzentrat, Bio Blütenhonig, Bio WEIZENGLUTEN, Bio WEIZENSTÄRKE, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	45 g		
davon Zucker	0,6 g		

Eiweiß	7,3 g	Beilage: 2x20 g Brezelsalz	
Salz	1,20 g	Kann Spuren enthalten von: SESAM DE-ÖKO-006	
		Deklarationsempfehlung nach dem Backen	
		Bio WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Bio Sonnenblumenkernöl, Meersalz, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasaftkonzentrat, Bio Blütenhonig, Bio WEIZENGLUTEN, Bio WEIZENSTÄRKE, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)	
		Kann Spuren enthalten von: SESAM DE-ÖKO-006	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Brezel ca. 10 Minuten auftauen lassen, evtl. mit Salz bestreuen. Bei 170°C ca. 15 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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: 07.05.2020

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