

# Produktdatenblatt



## Schwäbische Brezel, 120g



**Artikel - Nr.** 2399  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugenprodukt, tiefgefroren  
**EAN** 4009837023998  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
 Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	72	288	3.168
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,13288	2,39184	9,56736	38,26944	420,96384
Nettogewicht	0,12	2,16	8,64	34,56	380,16
L x B x H (mm)	140 x 130 x 26	145 x 370 x 0	591 x 383 x 162	-	1.200 x 800 x 1.933
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 14,0 x B 13,0 x H 2,6 cm

### Nährwerte

#### Schwäbische Brezel, 120g

Brennwert	1053 kJ / 249 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	46,3 g
davon Zucker	3,3 g

### Zutaten

#### Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel

### Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	8,4 g
Salz	1,46 g

(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz

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

**Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Beilage: 140 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### Backanleitung

10 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170-210°C 15 Minuten backen. Abzug auf!

### 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: 04.10.2019

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