

Produktdatenblatt



FF-Laugenweck

Artikel - Nr.**399**

Bezeichnung des Lebensmittels

Laugengebäck, tiefgefroren

EAN

4009837003990

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|------------|---------------|-----------------|--------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 50 | 50 | 300 | 2.700 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,06764 | 3,382 | 3,382 | 20,292 | 182,628 |
| Nettogewicht | 0,06 | 3,00 | 3,00 | 18,00 | 162,00 |
| L x B x H (mm) | 0 x 0 x 50 | 500 x 765 x 0 | 590 x 260 x 182 | - | 1.200 x 800 x 1.788 |
| Durchmesser (mm) | 90 | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 54 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 9,0 cm, H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Laugenweck

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|---|--|
| Brennwert | 1161 kJ / 274 kcal | WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, BUTTER, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Vollrohrzucker, Kokosöl, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid) | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE |
| Fett | 2,7 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,1 g | | |
| Kohlenhydrate | 54,0 g | | |
| davon Zucker | 1,1 g | | |

Eiweiß 8,5 g

Salz 1,4 g

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

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Gebäck anfeuchten, mit Salzbestreuen und bei 100°C 10 Minuten erwärmen oder 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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: 07.05.2020

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