

# Produktdatenblatt



## Laugenecke

<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1892</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Plundergebäck mit Laugenüberzug, tiefgefroren
EAN	4009837018925
Convenience - Stufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegetarisch.	

## Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	200	3.000
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,112	5,60	22,40	336,00
Nettogewicht	0,10	5,00	20,00	300,00
L x B x H (mm)	105 x 110 x 30	585 x 385 x 120	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

## Abmessungen

Abmessungen: L 10,5 x B 11,0 x H 3,0 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
<b>Laugenecke</b>		
Brennwert 1358 kJ / 324 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18%), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator Natriumhydroxid, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Emulgator	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett 15,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren 10,3 g		
Kohlenhydrate 36,9 g		
davon Zucker 1,5 g		
Eiweiß 7,2 g		

Salz	0,86 g	Sonnenblumenlecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Xylanase, Cellulase)  Kann Spuren enthalten von: SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM
		<b>Deklarationsempfehlung nach dem Backen</b>  WEIZENMEHL, BUTTER (21%), Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, VOLLEIPULVER, Säureregulator Natriumhydroxid, EIWEIßPULVER  Kann Spuren enthalten von: SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, GLUTEN UND GLUTENERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

## Backanleitung

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Ofentemperatur: 165-175°C Gesamtbackzeit: 20-22 Minuten  
Beschwadung: viel

## 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: 07.05.2020

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