



FF-Bio Dinkel-Vollkornbrötchen

Artikel - Nr.	183
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio-Dinkel-Vollkornbrötchen, tiefgefroren
EAN	4009837001835
Convenience - Stufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	3.000
Bruttogewicht ¹	0,06776	3,388	3,388	20,328	203,28
Nettogewicht	0,06	3,00	3,00	18,00	180,00
L x B x H (mm)	70 x 65 x 35	840 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 1.760
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 7,0 x B 6,5 x H 3,5 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene
FF-Bio Dinkel-Vollkornbrötchen			
Brennwert	1197 kJ / 284 kcal	Bio DinkelWEIZENvollkornmehl (46%), Wasser, Bio DinkelWEIZENmehl (6%), Bio DinkelWEIZENvollkornsauerteig (4%), (getrocknet), Bio GERSTENMALZ, Bio Sonnenblumenkerne, Bio SESAM, Bio Leinsaat, Bio HAFERFLOCKEN, Bio WEIZENGLUTEN, Bio Kartoffelflocken, Bio Hefe, Bio	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	44,0 g		
davon Zucker	2,0 g		

Eiweiß	11,0 g	Sonnenblumenkernöl, Bio Rohrzucker, Meersalz, Bio Flohsamenschalen, Bio Zucker, Bio DinkelWEIZENmalzmehl (0,2%), Verdickungsmittel Bio Guarkernmehl, Bio Apfelfaser, Säuerungsmittel Apfelsäure, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Bio Acerolasaftkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	
Salz	1,5 g		

Kann Spuren enthalten von:
ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE,
EIER UND -ERZEUGNISSE,
MILCH, SOJA, SCHALENFRÜCHTE
DE-ÖKO-006

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

60 Minuten auftauen lassen oder bei 200°C 5 Minuten mit Dampf backen.

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: 22.02.2021

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