



Laugenbrezel

Artikel - Nr. 408
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837004089
Convenience - Stufe vorgegart
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	54	324	3.240
Bruttogewicht ¹	0,10757	1,93626	5,80878	34,85268	348,5268
Nettogewicht	0,10	1,80	5,40	32,40	324,00
L x B x H (mm)	130 x 100 x 25	270 x 580 x 0	395 x 395 x 160	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 10,0 x H 2,5 cm

Nährwerte

Laugenbrezel

Brennwert	1052 kJ/ 249 kcal
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	0,9 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolapulver, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	7,7 g
Salz	1,4 g

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolapulver, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von: SESAM
Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

Ca.10 Minuten auftauen lassen, mit Salz bestreuen, bei 170°C 15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 5.

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: 15.02.2018

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