

# Produktdatenblatt



## Bauern-Baguettebrötchen



**Artikel - Nr.** 32  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Weizenbrötchen m. Malz u. Ölsaaten, tiefgefroren  
**EAN** 4009837000326  
**Convenience - Stufe** vorgebacken  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	30	180	1.800
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,095	2,85	2,85	17,10	171,00
Nettogewicht	0,08	2,40	2,40	14,40	144,00
L x B x H (mm)	170 x 55 x 50	720 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	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 17,0 x B 5,5 x H 5,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Bauern-Baguettebrötchen

Brennwert	1399 kJ/ 340 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (12%), Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,6%), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, WEIZENGRIEB, GERSTENMALZMEHL, Koriander, Kümmel, Fenchel, Maisgrieß,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	52,0 g		
davon Zucker	2,1 g		

Eiweiß	11,4 g	ROGGENSAUERTEIG(Konzentrat), WEIZENRÖSTMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENMALZEXTRAKT  Kann Spuren enthalten von: SESAM, MILCH	
Salz	1,7 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 12-15 Minuten mit Beschwadung backen.

Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

## 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: 03.02.2021

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