# Produktdatenblatt

## Steinofenbaguette

| | |
|---|---|
| **Artikel - Nr.** | **1027** |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Weizenbrot, tiefgefroren |
| EAN | 4009837010271 |
| Convenience - Stufe | vorgebacken |
| Dieses Produkt ist vegan | |

## Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|---|---|---|---|---|---|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 18 | 18 | 72 | 504 |
| Bruttogewicht [1] | 0,43989 | 7,91802 | 7,91802 | 31,67208 | 221,70456 |
| Nettogewicht | 0,40 | 7,20 | 7,20 | 28,80 | 201,60 |
| L x B x H (mm) | 540 x 85 x 55 | 1.070 x 850 x 0 | 590 x 395 x 280 | - | 1.200 x 800 x 2.124 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 28 |

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

## Abmessungen

Abmessungen: L 54,0 x B 8,5 x H 5,5 cm

## Nährwerte

### Steinofenbaguette

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1090 kJ/ 257 kcal |
| Fett | 1,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g |
| Kohlenhydrate | 51 g |
| davon Zucker | 4,1 g |

## Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, HARTWEIZENGRIEß, Invertzuckersirup, Verdickungsmittel Guarkernmehl, WEIZENMALZMEHL, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

Kann Spuren enthalten von: SESAM

## Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Eiweiß | 8,7 g | | |
| Salz | 1,4 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Den Ofen auf 205°C vorheizen. Die Baguettes mit Dampf backen.

**Heißluftofen:** bei 190-205°C 12-15 Minuten backen.

**Etagenofen:** bei 200-210°C 12-15 Minuten backen.

## 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: 01.02.2021

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