

# Produktdatenblatt



## Kutscher-Brötchen



**Artikel - Nr.** 1047  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Weizenbrötchen, tiefgefroren  
**EAN** 4009837010479  
**Convenience - Stufe** vorgebacken  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	20	40	240	2.400
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,09163	1,8326	3,6652	21,9912	219,912
Nettogewicht	0,08	1,60	3,20	19,20	192,00
L x B x H (mm)	120 x 100 x 30	400 x 380 x 0	595 x 260 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 12,0 x B 10,0 x H 3,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Kutscher-Brötchen

Brennwert	1364 kJ / 330 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, WEIZENVOLLKORNSCHROT, Hefe, Buchweizen, ROGGENFLOCKEN, SESAM, Speisesalz, Maisgrieß, WEIZENGLUTEN, WEIZENGRIEß, ROGGENSAUERTEIG, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	10,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g		
Kohlenhydrate	35,0 g		
davon Zucker	1,3 g		

Eiweiß 14,0 g

Salz 1,6 g

Koriander, Kümmel, Fenchel,  
Acerolasaftkonzentrat

Kann Spuren enthalten von: SOJA,  
MILCH, EIER UND -ERZEUGNISSE

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

**Heißluftofen/Etagenofen:** Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 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: 01.02.2021

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