

Produktdatenblatt



Bio Dinkelbrezel



Artikel - Nr. 1000
Bezeichnung des Lebensmittels Laugendinkelbrezel, tiefgefroren
EAN 4009837010004
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	450	3.600
Bruttogewicht ¹	0,10586	5,293	5,293	47,637	381,096
Nettogewicht	0,10	5,00	5,00	45,00	360,00
L x B x H (mm)	130 x 110 x 20	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 11,0 x H 2,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Bio Dinkelbrezel

Brennwert	971 kJ / 229 kcal	Zutaten vor dem Backen Bio DinkelWEIZENvollkornmehl (32%), Bio DinkelWEIZENmehl (32%), Wasser, Hefe, Bio DinkelWEIZENvollkornsauerteig, (getrocknet)(Bio Getreidemahlerzeugnisse (DinkelWEIZEN), Starterkultur),	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g		
Kohlenhydrate	45 g		
davon Zucker	1,60 g		

Eiweiß	8,8 g	Meersalz, Bio Rohrzucker, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Kann Spuren enthalten von: SESAM DE-ÖKO-006 Deklarationsempfehlung nach dem Backen Bio DINKELVOLLKORNMEHL, Bio DINKELMEHL, Wasser, Hefe, Bio DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, (getrocknet), Meersalz, Bio Rohrzucker, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid) Kann Spuren enthalten von:, SESAM DE-ÖKO-006
Salz	1,2 g	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

15 Minuten auftauen, mit Dekor bestreuen und bei 170°C 13-15 Minuten hell backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 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: 25.05.2019

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