

## Natursauerteig-Brot Roggen100, ohne Hefe



**Artikel - Nr.** 1496  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Roggenbrot, tiefgefroren  
**EAN** 4009837014965  
**Convenience - Stufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	7	7	63	567
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,79529	5,56703	5,56703	50,10327	450,92943
Nettogewicht	0,75	5,25	5,25	47,25	425,25
L x B x H (mm)	0 x 0 x 70	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	170	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 17,0 cm, H 7,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Natursauerteig-Brot Roggen100, ohne Hefe

Brennwert	952 kJ / 227 kcal	ROGGENMEHL (67%), Wasser, Meersalz Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	0,3 g		

Eiweiß 5,6 g

Salz 1,2 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

### Backanleitung

3-4 Stunden auftauen lassen und bei 180°C 15-20 Minuten mit Dampf 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: 06.06.2023

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