

Natursauerteig-Brot 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	504
Bruttogewicht ¹	0,78571	5,49997	5,49997	49,49973	395,99784
Nettogewicht	0,75	5,25	5,25	47,25	378,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 70	680 x 680 x 0	389 x 253 x 190	-	1.200 x 800 x 1.670
Durchmesser (mm)	170	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 17,0 cm, H 7,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Natursauerteig-Brot ohne Hefe

Brennwert	845 kJ / 202 kcal	ROGGENMEHL (62%), Wasser, Meersalz Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g		
Kohlenhydrate	44,0 g		
davon Zucker	0,4 g		

Eiweiß 4,3 g

Salz 1,1 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

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

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: 26.05.2019

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