

Produktdatenblatt



Körnerbaguette



Artikel - Nr. 1645
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenmischbaguette, tiefgefroren
EAN 4009837016457
Convenience - Stufe vorgebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|----------|---------------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 22 | 22 | 88 | 616 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,33773 | 7,43006 | 7,43006 | 29,72024 | 208,04168 |
| Nettogewicht | 0,31 | 6,82 | 6,82 | 27,28 | 190,96 |
| L x B x H (mm) | 540 x 65 x 40 | 400 x 380 x 0 | 590 x 395 x 280 | - | 1.200 x 800 x 2.110 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 28 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 54,0 x B 6,5 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Körnerbaguette

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|---|---|
| Brennwert | 1169 kJ / 283 kcal | WEIZENMEHL (51%), Wasser, HAFERFLOCKEN (3,9%), GERSTENSAUERMALZSCHROT, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SESAM, Blaumohn, ROGGENMEHL, Hefe, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENQUELLMEHL, | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE |
| Fett | 5,7 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g | | |
| Kohlenhydrate | 46 g | | |
| davon Zucker | 1,1 g | | |

| | | | |
|--------|-------|---|--|
| Eiweiß | 9,8 g | WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH | |
| Salz | 1,4 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Heißluftofen/Etagenofen: Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 12-15 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: 26.05.2019

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