



FF-Yellow Burger, geschnitten

Artikel - Nr. 1826
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenkleingebäck, tiefgefroren
EAN 4009837018260
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	10	20	120	1.200
Bruttogewicht ¹	0,1177	1,177	2,354	14,124	141,24
Nettogewicht	0,10	1,00	2,00	12,00	120,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 45	400 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	120	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: Ø 12,0 cm, H 4,5 cm, 5 Inch

Nährwerte

FF-Yellow Burger, geschnitten

Brennwert	1179 kJ / 279 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	50,9 g
davon Zucker	1,2 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Maisgrieß, Olivenöl, Hefe, Speisesalz, färbendes Lebensmittel(Kurkuma (1%)), WEIZENGRIEß, Maisflocken, Maisquellmehl, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZ, WEIZENMALZMEHL, Palmöl, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENKEIME, Zucker, Aroma,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE

Eiweiß	9,8 g	Säuerungsmittel(Zitronensäure, Milchsäure), GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM, EIER UND - ERZEUGNISSE	
Salz	1,5 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

Ofen auf 230°C vorheizen. Bei 190°C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen oder 75-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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: 30.03.2023

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