

Laugenstange



Artikel - Nr. 216
Bezeichnung des Lebensmittels Laugengebäck, tiefgefroren
EAN 4009837002160
Convenience - Stufe vorgegart
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	90	360	3.960
Bruttogewicht ¹	0,11973	3,5919	10,7757	43,1028	474,1308
Nettogewicht	0,11	3,30	9,90	39,60	435,60
L x B x H (mm)	180 x 32 x 28	410 x 465 x 0	595 x 385 x 155	-	1.200 x 800 x 1.855
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 18,0 x B 3,2 x H 2,8 cm

Nährwerte

Laugenstange

Brennwert	998 kJ / 236 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,7 g
davon Zucker	2,3 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Mehlbehandlungsmittel

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	8,0 g	(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz	
Salz	1,14 g		
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE	
		Deklarationsempfehlung nach dem Backen	
		WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

15 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170-210°C 15 Minuten backen. Abzug auf!

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: 02.04.2023

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