

Produktdatenblatt



Schwäbische Brezel, 120g

Artikel - Nr. 2399
Bezeichnung des Lebensmittels Laugenprodukt, tiefgefroren
EAN 4009837023998
Convenience - Stufe vorgegart
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	72	288	3.168
Bruttogewicht ¹	0,13297	2,39346	9,57384	38,29536	421,24896
Nettogewicht	0,12	2,16	8,64	34,56	380,16
L x B x H (mm)	140 x 130 x 26	145 x 370 x 0	592 x 382 x 154	-	1.200 x 800 x 1.844
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 14,0 x B 13,0 x H 2,6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Schwäbische Brezel, 120g

Brennwert	1002 kJ / 237 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	43,3 g		
davon Zucker	3,6 g		

Eiweiß	8,1 g	(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz	
Salz	1,45		
		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, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid), Beilage: 140 g Brezelsalz	
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINE	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

10 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: 24.09.2021

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