

Produktdatenblatt



Laugenbrezel mit Käse



Artikel - Nr.

2884

Bezeichnung des Lebensmittels

Laugengebäck mit Käse, tiefgefroren

EAN

4009837028849

Conveniencesstufe

vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	72	288	3.168
Bruttogewicht ¹	0,14033	2,52594	10,10376	40,41504	444,56544
Nettogewicht	0,13	2,34	9,36	37,44	411,84
L x B x H (mm)	125 x 120 x 25	400 x 170 x 0	592 x 382 x 166	-	1.200 x 800 x 1.976
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 12,5 x B 12 x H 2,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Laugenbrezel mit Käse		
Brennwert 1042 kJ / 247 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Wasser, EDAMER (40% FETT I.TR.) (19,3%) (pasteurisierte MILCH, Speisesalz, Starterkulturen, mikrobielles Lab), Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett 6,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g		
Kohlenhydrate 33,8 g		
davon Zucker 2,8 g		

Eiweiß	11,3 g
Salz	1,12 g

Speisefettsäuren,
WEIZENMALZMEHL,
Säureregulator Natriumhydroxid,
Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Enzyme(Amylase,
Hemicellulase)

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
SCHALENFRÜCHTE, SESAM,
LUPINE

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, EDAMER
(40% FETT I.TR.) (23,3%)
(pasteurisierte MILCH, Speisesalz,
Starterkulturen, mikrobielles Lab),
Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz,
Stabilisator Guarkernmehl,
Dextrose, Emulgator
Diacetylweinsäureester von Mono-
und Diglyceriden von
Speisefettsäuren,
WEIZENMALZMEHL,
Säureregulator Natriumhydroxid,
Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure

Kann Spuren enthalten von: EIER
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,
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

10 Minuten auftauen lassen. Ofen vorheizen und bei 170-210 °C 15 Minuten mit wenig Dampf backen. Abzug zu!

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: 05.12.2025