

Produktdatenblatt



Wiesn Brezen, 250g

Artikel - Nr.	3992
Bezeichnung des Lebensmittels	Laugengebäck mit Salzbeipack, tiefgefroren
EAN	4005975039921
Convenience - Stufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	11	22	176	1.056
Bruttogewicht ¹	0,27641	3,04051	6,08102	48,64816	291,88896
Nettogewicht	0,25	2,75	5,50	44,00	264,00
L x B x H (mm)	220 x 190 x 0	400 x 600 x 0	398 x 298 x 253	-	1.200 x 800 x 1.668
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 22,0 x B 19,0 cm

Nährwerte

Wiesn Brezen, 250g

Brennwert	1245 kJ / 295 kcal
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	3,7 g

Zutaten

Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Hemicellulase),

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	9,2 g
Salz	2,08 g

Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Brezellaug
(Säureregulator Natriumhydroxid)
Kann Spuren enthalten von: MILCH
Beilage: 1 x 140 g Brezelsalz

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe,
Rapsöl, jodiertes Speisesalz
(Speisesalz und Kaliumjodid),
Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Brezellaug
(Säureregulator Natriumhydroxid)
Kann Spuren enthalten von:, MILCH
Beilage: 1 x 140 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

Backanleitung

30 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen und bei 180°C 12-15 Minuten backen.

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: 22.09.2021

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