

# Produktdatenblatt



## Laugenbrezel



**Artikel - Nr.** 408  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837004089  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	18	54	324	3.888
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,10757	1,93626	5,80878	34,85268	418,23216
Nettogewicht	0,10	1,80	5,40	32,40	388,80
L x B x H (mm)	130 x 100 x 25	270 x 580 x 0	395 x 395 x 160	-	1.200 x 800 x 2.070
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	72

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 13,0 x B 10,0 x H 2,5 cm

### Nährwerte

#### Laugenbrezel

Brennwert	1034 kJ/ 245 kcal
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	47,5 g
davon Zucker	1,0 g

### Zutaten

#### Zutaten vor dem Backen

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, Acerolapulver, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

### Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

Eiweiß	7,6 g
Salz	1,3 g

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolapulver, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)  
Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### **Backanleitung**

Ca.15 Minuten auftauen lassen, mit Salz bestreuen und bei 170°C 15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 5.

### **Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)**

9 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: 21.09.2021

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