



Backmischung "Haferglück"

Artikel - Nr. 53416
Bezeichnung des Lebensmittels Mischung zur Herstellung von Hafergebäck
EAN 4014517478807
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

| Einheit | Stück * | Karton | Palette |
|------------------------|----------------|--------|---------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 1 | 48 |
| Bruttogewicht | 12,649 | 12,649 | 607,152 |
| Nettogewicht | 12,50 | 12,50 | 600,00 |
| L x B x H (mm) | 900 x 380 x 50 | - | - |
| Durchmesser (mm) | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | 48 |

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 90,0 x B 38,0 x H 5,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Backmischung "Haferglück"

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Brennwert | 1593 kJ / 380kcal | Zucker, HAFERVOLLKORNMEHL (18%), WEIZENSTÄRKE, HAFERFLOCKEN (8%), WEIZENMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, modifizierte Stärke, HÜHNEREIPULVER, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), ROGGENMALZMEHL, natürliches Aroma, Verdickungsmittel Xanthan, Speisesalz Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SESAM, LUPINE | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND -ERZEUGNISSE |
| Fett | 3,7 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,0 g | | |
| Kohlenhydrate | 73,5 g | | |
| davon Zucker | 38,5 g | | |
| Eiweiß | 10,2 g | | |
| Salz | 1,10 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Restlaufzeit (bei Versand)

7 Monate

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 28.04.2024

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