

Dinkelquarkbrot, oval



Artikel - Nr. 644
Bezeichnung des Lebensmittels Dinkelbrot mit Magerquark, tiefgefroren
EAN 4009837006441
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	8	8	48	480
Bruttogewicht ¹	0,5485	4,388	4,388	26,328	263,28
Nettogewicht	0,50	4,00	4,00	24,00	240,00
L x B x H (mm)	230 x 140 x 60	840 x 750 x 0	389 x 389 x 151	-	1.200 x 800 x 1.760
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 23,0 x B 14,0 x H 6,0 cm

Nährwerte

Dinkelquarkbrot, oval

Brennwert	1055 kJ/ 250 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	41,5 g
davon Zucker	1,1 g

Zutaten

DinkelWEIZENmehl (28%), Wasser, DinkelWEIZENvollkornmehl (19%), DinkelWEIZEN (9%), (gepufft), MAGERQUARK (9%), ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser), Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Speisesalz, Hefe, WEIZENMEHL,

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE

Eiweiß	9,9 g	WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SESAM
Salz	1,3 g	

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Bei 180°C 15 Minuten mit Beschwadung backen. Zug zu.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Lagerung

Frischetipp zur Lagerung von Broten

Grundsätzlich gilt es, Brot vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Am besten in trockenen Behältern. Hierzu eignen sich Brotkästen oder Brotfächer. Angeschnittenes Brot mit der Anschnittfläche immer nach unten legen, damit es nicht austrocknet. Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollte man den Brotbehälter regelmäßig mit Essig auswischen. Brot sollte grundsätzlich nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da es hier an Feuchtigkeit und Geschmack verliert und somit schnell altert.

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: 21.09.2020

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