Produktdatenblatt

Misch-Brotkorb, 3-fach sortiert, vorgeschnitten

Artikel - Nr.	**655**
Bezeichnung des Lebensmittels	Mehrkorn-,Roggenmisch-,Weizenmischbrot, TK
EAN	4009837006557
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	576
Bruttogewicht [1]	0,55658	0,55658	6,67896	40,07376	320,59008
Nettogewicht	0,50	0,50	6,00	36,00	288,00
L x B x H (mm)	160 x 80 x 68	200 x 255 x 0	485 x 295 x 230	-	1.200 x 800 x 1.990
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 8,0 x H 6,8 cm

Nährwerte

Mehrkornbrot

Brennwert	971 kJ/ 229 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	46,6 g
davon Zucker	1,1 g

Zutaten

Mehl(WEIZENMEHL (35%), ROGGENMEHL (6%)), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL, Wasser), HAFERFLOCKEN (3%), Leinsaat, SESAM, jodiertes Speisesalz, Hefe

Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE

Eiweiß	7,7 g
Salz	1,33 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Roggenmischbrot			
Brennwert	975 kJ/ 230 kcal	Mehl(ROGGENMEHL (34%), WEIZENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (9%), Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe, GERSTENRÖSTMALZ Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	0,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	48,4 g		
davon Zucker	1,2 g		
Eiweiß	7 g		
Salz	1,4 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Kürbiskernbrot			
Brennwert	1011 kJ/ 238 kcal	Mehl(WEIZENMEHL (27%), ROGGENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL, Wasser), Kürbiskerne (7%), Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz, Hefe Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	47,6 g		
davon Zucker	1 g		
Eiweiß	8,4 g		
Salz	1,18 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 90 Minuten auftauen lassen oder bei 180°C 20 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 25.04.2024

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