

Produktdatenblatt



Krustenbrot, lang



Artikel - Nr. 656
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbrot, tiefgefroren
EAN 4009837006564
Convenience - Stufe fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	12	12	48	336
Bruttogewicht ¹	0,56167	6,74004	6,74004	26,96016	188,72112
Nettogewicht	0,50	6,00	6,00	24,00	168,00
L x B x H (mm)	350 x 120 x 70	600 x 400 x 0	592 x 392 x 264	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	28

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 35,0 x B 12,0 x H 7,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Krustenbrot, lang

Brennwert	1049 kJ / 251 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENDUNST, ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser), Hefe, Speisesalz, Sonnenblumenöl, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	48,0 g		
davon Zucker	0,5 g		

Eiweiß 8,2 g

Salz 1,6 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

2-3 Stunden auftauen lassen und bei 180°C 10 Minuten mit Dampf 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: 29.05.2023

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