

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	1040 kJ / 248 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENDUNST, ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser), Hefe, Speisesalz, Sonnenblumenöl, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, GERSTENRÖSTMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	49,1 g		
davon Zucker	1,0 g		

Eiweiß 7,7 g

Kann Spuren enthalten von: SESAM

Salz 1,6 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

2-3 Stunden auftauen lassen und bei 180°C 10 Minuten mit Dampf backen.

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: 28.09.2020

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