

Produktdatenblatt



Schnittbrotkiste, 3-fach sortiert

Artikel - Nr. 664
Bezeichnung des Lebensmittels Mehrkorn- und Roggenmischbrote, tiefgefroren
EAN 4009837006649
Convenience - Stufe fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	576
Bruttogewicht ¹	0,81	0,81	9,72	58,32	466,56
Nettogewicht	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
L x B x H (mm)	205 x 95 x 105	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 20,5 x B 9,5 x H 10,5 cm

Nährwerte

Roggenmischbrot

Brennwert	873 kJ/ 207 kcal	Mehl(ROGGENMEHL (33%), WEIZENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (14%), Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	39,7 g		
davon Zucker	1,2 g		

Zutaten

Allergene

Eiweiß	6,1 g		
Salz	1,4 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Mehrkornbrot

Brennwert	1062 kJ/ 252 kcal	Mehl (ROGGENMEHL (22%), WEIZENMEHL (11%)), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (11%), Wasser), HAFERFLOCKEN (3%), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SESAM, jodiertes Speisesalz, Hefe, GERSTENRÖSTMALZ	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND -ERZEUGNISSE
Fett	5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g		
Kohlenhydrate	40,5 g		
davon Zucker	1,1 g		
Eiweiß	8,1 g		
Salz	1,34 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerte	Zutaten	Allergene
-----------	---------	-----------

Sonnenblumenbrot

Brennwert	1067 kJ/ 253 kcal	Mehl (ROGGENMEHL (36%), WEIZENMEHL), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (10%), Wasser), Sonnenblumenkerne (11%), jodiertes Speisesalz, Hefe Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	4,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	41,5 g		
davon Zucker	0,6 g		
Eiweiß	8,5 g		
Salz	1,29 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 60 Minuten auftauen lassen oder Ofen vorheizen und bei 180°C 15 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: 16.09.2021

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