

Produktdatenblatt



Finnenbrötchen



Artikel - Nr. 555
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbrötchen m. Malz u. Ölsaaten, tiefgefroren
EAN 4009837005550
Convenience - Stufe vorgebacken
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	60	360	3.600
Bruttogewicht ¹	0,05775	1,7325	3,465	20,79	207,90
Nettogewicht	0,05	1,50	3,00	18,00	180,00
L x B x H (mm)	110 x 50 x 40	440 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 11,0 x B 5,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Finnenbrötchen

Brennwert	1345 kJ / 326 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (10%), Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,5%), ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG, (getrocknet), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, Koriander, Kümmel, Fenchel,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	49,0 g		
davon Zucker	2,2 g		

Eiweiß	12,2 g	Maisgrieß, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Glukose, Kokosöl, Acerolasaftkonzentrat, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENMALZEXTRAKT Kann Spuren enthalten von: SESAM, MILCH	
Salz	1,7 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen.

Hinweis Kombidämpfer: Zu Beginn wenig Beschwadung geben, letztes Drittel der Backzeit Abzug auf.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

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: 07.03.2019

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