

Produktdatenblatt



Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert



Artikel - Nr. 201
Bezeichnung des Lebensmittels Weizenbaguette, tiefgefroren
EAN 4009837030415
Convenience - Stufe vorgebacken
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	6	24	144	864
Bruttogewicht ¹	0,30113	1,80678	7,22712	43,36272	260,17632
Nettogewicht	0,28	1,68	6,72	40,32	241,92
L x B x H (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	592 x 262 x 332	-	1.200 x 800 x 2.142
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	36

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Kürbisbaguette

Brennwert	1169 kJ / 284 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne (6,2%), Kürbisstücke (2,8%)(enthält, Rapsöl), HARTWEIZENGRIEB, Leinsaat, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, Speisesalz, HAFERFLOCKEN, SESAM, Rapsöl, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Rapskerne gepresst, Reismehl,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	1,7 g		

Eiweiß	9,7 g	GERSTENMALZMEHL, Curcumaextrakt, Paprikaextrakt, Acerolasaftkonzentrat	
Salz	1,4 g		
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH	

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
-----------	---------	-----------

Olivenbaguette

Brennwert	1072 kJ/ 255 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Oliven (13%), HARTWEIZENGRIEB, Olivenöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENGRIEB, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	5,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	42,1 g		
davon Zucker	0,4 g		
Eiweiß	8,3 g		
Salz	2,4 g		
		Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	

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
-----------	---------	-----------

Finnenbaguette

Brennwert	1114 kJ / 264 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne (10,5%), GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, WEIZENGRIEB, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsaat (1,3%), SOJASCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, GERSTENMALZMEHL, Maisgrieß, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, GERSTENRÖSTMALZ, Brotgewürz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftkonzentrat	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	6,3 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	40,4 g		
davon Zucker	1,0 g		
Eiweiß	10,2 g		
Salz	1,5 g		
		Kann Spuren enthalten von: MILCH, SESAM	

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

--	--	--

Knusperbaguette

Brennwert	1109 kJ/ 262 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEß, Olivenöl, Hefe, Speisesalz, inaktivierte Hefe Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH, SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	48,9 g		
davon Zucker	0,3 g		
Eiweiß	9,2 g		
Salz	1,5 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

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.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 3.

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: 06.04.2023

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