

Produktdatenblatt



Better Life Bio Dinkelvollkornbrot



Artikel - Nr.	187
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Dinkelvollkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837001873
Conveniencestufe	fertig gebacken
Dieses Produkt ist vegan	

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	7	7	63	567
Bruttogewicht ¹	0,54529	3,81703	3,81703	34,35327	309,17943
Nettogewicht	0,50	3,50	3,50	31,50	283,50
L x B x H (mm)	230 x 140 x 60	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	81

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 23,0 x B 14,0 x H 6,0 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Better Life Bio Dinkelvollkornbrot

Brennwert	1103 kJ / 262 kcal	Bio DinkelWEIZENVollkornmehl (38%), Wasser, getrockneter Bio DinkelWEIZENVollkornsauerteig (7%), Bio Sonnenblumenkerne, Bio WEIZENEIWEIß, Bio SESAM, Bio GERSTENMALZ, Meersalz, Bio Hefe, Bio HAFERFLOCKEN, Bio Leinsaat, Bio WEIZENMEHL, Bio Apfelfaser, Bio Kartoffelflocken, Bio Acerolapulver	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	6,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g		
Kohlenhydrate	37,0 g		
davon Zucker	0,7 g		

Eiweiß	12,0 g	DE-ÖKO-006	
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

Bei 220°C ca 10 Minuten mit Dampf backen oder 2 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 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: 13.10.2023

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