

## Produktdatenblatt



### Bauern-Baguetteweckerl



<b>Artikel - Nr.</b>	<b>32</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenmischbrötchen, tiefgefroren
EAN	4009837000326
Convenience - Stufe	vorgebacken

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	30	180	1.800
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,095	2,85	2,85	17,10	171,00
Nettogewicht	0,08	2,40	2,40	14,40	144,00
L x B x H (mm)	170 x 55 x 50	720 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 17,0 x B 5,5 x H 5,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Bauern-Baguetteweckerl

Brennwert	1487 kJ/ 360 kcal	WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne, Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, Leinsaat, Hefe, ROGGENMALZMEHL, SOJASCHROT, WEIZENSCHROT, GERSTENMALZEXTRAKT, Maisgrieß, Gewürze(Koriander, Kümmel, Fenchel), Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Traubenzucker, Emulgator Mono- und Diglyceride	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND -ERZEUGNISSE, SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE
Fett	8,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	55 g		
davon Zucker	1,8 g		

Eiweiß 11,6 g

Salz 1,7 g

von Speisefettsäuren,  
WEIZENMALZMEHL, Maltodextrin,  
SÜßMOLKENPULVER  
Kann Spuren enthalten von: SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

**Heißluftofen/Etagenofen:** Ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C 15-20 Minuten mit Beschwadung backen.

**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: 04.04.2016

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)