

## Produktdatenblatt



### Laugenstangerl



**Artikel - Nr.** 1672  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837016723  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	600	5.400
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,095	4,75	57,00	513,00
Nettogewicht	0,09	4,50	54,00	486,00
L x B x H (mm)	200 x 35 x 15	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 1.707
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	108

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 20,0 x B 3,5 x H 1,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Laugenstangerl

Brennwert	1032 kJ / 244 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, GERSTENMALZEXTRAKT, Enzyme, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,7 g	Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz	
davon gesättigte Fettsäuren	0,44 g	Kann Spuren enthalten von: ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SESAM, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH	
Kohlenhydrate	45 g		
davon Zucker	0,63 g		
Eiweiß	7,5 g		
Salz	1,2 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

---

### Backanleitung

20 Minuten auftauen, mit Salz bestreuen, bei 180°C 15 Minuten backen.

---

### 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: 27.05.2016

---

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

---