

## Produktdatenblatt



### FF-Pretzelburger Bavarian Style, geschnitten

**Artikel - Nr.****2668**

Bezeichnung des Lebensmittels

Laugenbrötchen, tiefgefroren

EAN

4009837026685

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

#### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	40	40	160	1.760
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,1278	5,112	5,112	20,448	224,928
Nettogewicht	0,115	4,60	4,60	18,40	202,40
L x B x H (mm)	0 x 0 x 35	600 x 400 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	130	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

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

#### Abmessungen

Abmessungen: Ø 13,0 cm, H 3,5 cm, 5 Inch

#### Nährwerte

#### Zutaten

#### Allergene

#### FF-Pretzelburger Bavarian Style, geschnitten

Brennwert	1161 kJ / 279 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIEB, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, Trockenhefe, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKEIME, Acerolasaftpulver, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENKLEBER,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	51,2 g		
davon Zucker	1,5 g		

Eiweiß 9,6 g

Salz 1,4 g

GERSTENMALZMEHL,  
Acerolasaftkonzentrat, Brezellaug  
(Säureregulator Natriumhydroxid)

Kann Spuren enthalten von: EIER  
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,  
MILCH, SCHALENFRÜCHTE,  
SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Backanleitung

Bei 100°C 7-8 Minuten erwärmen oder 1 Stunde auftauen lassen.

## 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: 07.06.2021

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