

Produktdatenblatt



FF-Brezel mit Salzbestreuung



| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Artikel - Nr. | 1899 |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Laugengebäck, tiefgefroren |
| EAN | 4009837018994 |
| Conveniencestufe | fertig gebacken |
| Dieses Produkt ist vegan | |
| Ursprungsland | Deutschland |

Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|----------------------------|----------------|---------------|-----------------|---------|---------------------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 10 | 60 | 240 | 1.680 |
| Bruttogewicht ¹ | 0,11167 | 1,1167 | 6,7002 | 26,8008 | 187,6056 |
| Nettogewicht | 0,10 | 1,00 | 6,00 | 24,00 | 168,00 |
| L x B x H (mm) | 155 x 135 x 35 | 450 x 450 x 0 | 598 x 398 x 298 | - | 1.200 x 800 x 2.236 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 28 |

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 15,5 x B 13,5 x H 3,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

FF-Brezel mit Salzbestreuung

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|--|---------------------------------|
| Brennwert | 1172 kJ / 277 kcal | WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, Rapsöl, getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator | Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE |
| Fett | 2,4 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g | | |
| Kohlenhydrate | 54,0 g | | |

| | | | |
|--------------|--------|--|--|
| davon Zucker | 1,3 g | (Calciumcarbonat, Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM | |
| Eiweiß | 8,3 g | | |
| Salz | 2,58 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

In gefrorenem Zustand auf das Backblech legen. Ofen auf 200°C vorheizen und bei 160°C 6 Minuten erwärmen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

8 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: 19.12.2025

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Telefon: 0800 / 750 750, E-Mail: suisse@edna.de