

Salzstangerl



Artikel - Nr.

854

Verkehrsbezeichnung

Weizengebäck

EAN

4009837008544

Convenience - Stufe

vorgebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	30	180	1.800
Bruttogewicht	0,075	2,25	13,50	135,00
Nettogewicht	0,06	1,80	10,80	108,00
L x B x H (mm)	350 x 40 x 40	395 x 395 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Durchmesser (mm)	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	60

Abmessungen

Abmessungen: L 35,0 x B 4,0 x H 4,0 cm

Nährwerte

Salzstangerl

Brennwert	1131 kJ / 267,2 kcal
Eiweiß	7,7 g
Kohlenhydrate	50,5 g
Zucker	1,1 g
Fett	3,8 g
gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Ballaststoffe	3,9 g
Natriumgehalt	0,7 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Hagelsalz, Rapsöl, Speisesalz, Backmittel(Verdickungsmittel E466, WEIZENMALZMEHL, WEIZENFASER, Emulgator E471, Emulgator E 472e, Zucker, Mehlbehandlungsmittel E 300, Mehlbehandlungsmittel E920, Enzyme), Hefe, Zucker

Allergene nach Verordnung EU 2003/89/EG,
GLUTENHALTIGE GETREIDE

Kann Spuren enthalten von:., SESAM, SOJA,
SCHALENFRÜCHTE

Backanleitung

Gebäck ca. 5-10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Heißluftofen bei ca. 140-160 °C 3-5 Minuten auf- backen, wenn möglich, Schwaden geben!! Nachziehen 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: 17.08.2014

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800/20 20 85, E-Mail: austria@edna.at