

## Produktdatenblatt



### Laugenstangerl



<b>Artikel - Nr.</b>	<b>1672</b>
Verkehrsbezeichnung	Laugengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837016723
Convenience - Stufe	vorgegart
Dieses Produkt ist vegan	

### Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	50	600	5.400
Bruttogewicht	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

### Abmessungen

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

### Nährwerte

#### Laugenstangerl

Salz	0,99 g
Brennwert	984 kJ / 233 kcal
Eiweiß	7,1 g
Kohlenhydrate	43,6 g
davon Zucker	0,5 g
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZ, Fruchtsaft, Enzyme(Amylase), Säureregulator Natriumhydroxid

Beilage: 2x 20 g Brezelsalz

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

Kann Spuren enthalten von: SESAM, ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, MILCH

## 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: 17.08.2014

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