



Butter-Hefeteig-Krone

Artikel - Nr.	349
Verkehrsbezeichnung	Butterhefeteiggebäck, tiefgefroren
EAN	4009837003495
Convenience - Stufe	vorgegart

Einheiten

Code	STCK	KART	LAGE	PAL
Menge pro Einheit	1	80	320	3.200
Bruttogewicht	0,13266	10,6128	42,4512	424,512
Nettogewicht	0,12	9,60	38,40	384,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 27	590 x 395 x 170	-	1.200 x 800 x 1.850
Durchmesser (mm)	90	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	40

Abmessungen

Abmessungen: Durchmesser 9,0 cm, H 2,7 cm

Nährwerte

Butter-Hefeteig-Krone

Salz	1,25 g
Brennwert	1179 kJ/ 280 kcal
Eiweiß	6,9 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	8,8 g
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, FLÜSSIGES VOLLEI, BUTTER, Backmittel (SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Paprikaextrakt, Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Xylanase, Rapsöl), Hefe, Speisesalz

Allergene nach Verordnung EU 2003/89/EG, GLUTENHALTIGE GETREIDE, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE

Kann Spuren enthalten von: , SOJA, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

20 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen und bei 180-200°C 11-16 Minuten mit wenig Dampf backen. Genaue Backzeiten/-temper. hängen vom Ofen ab.

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