

Produktdatenblatt



Soft Hot-Dog-Weckerl

**Artikel - Nr.****3811**

Verkehrsbezeichnung

Weizenkleingebäck, tiefgefroren

EAN

5701014020040

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

| Code | STCK | KART | LAGE | PAL |
|-------------------|---------------|-----------------|--------|---------------------|
| Menge pro Einheit | 1 | 128 | 512 | 5.120 |
| Bruttogewicht | 0,0545 | 6,976 | 27,904 | 279,04 |
| Nettogewicht | 0,05 | 6,40 | 25,60 | 256,00 |
| L x B x H (mm) | 150 x 55 x 42 | 595 x 395 x 180 | - | 1.200 x 800 x 1.950 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | 40 |

Abmessungen

Abmessungen: L 15,0 x B 5,5 x H 4,2 cm

Nährwerte

Soft Hot-Dog-Weckerl

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Salz | 0,58 g |
| Brennwert | 1200 kJ / 290 kcal |
| Eiweiß | 8,5 g |
| Kohlenhydrate | 49 g |
| Zucker | 4,5 g |
| Fett | 6,5 g |
| gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Ballaststoffe | 2,5 g |
| Alle Angaben beziehen sich auf 100 g | |

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Sirup, pflanzliches Öl, Hefe, WEIZENKLEBER, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

Kann Spuren enthalten von:, SESAM

Backanleitung

Heißluftofen: ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen lassen oder 1-2 Min. im vorgeheizten Heißluftofen bei 180°C erwärmen.

Etagenofen: ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen lassen oder 1-2 Min. im vorgeheizten Etagenofen bei 200°C erwärmen.

Kombidämpfer: ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen lassen oder 1-2 Min. im Kombidämpfer erwärmen.

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