

Schwarzbrot, geschnitten



Artikel - Nr. 1867
Bezeichnung des Lebensmittels Roggenweizenvollkornbrot, tiefgefroren
EAN 4009837018673
Convenience - Stufe fertig gebacken
 Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	576
Bruttogewicht ¹	0,8097	0,8097	9,7164	58,2984	466,3872
Nettogewicht	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
L x B x H (mm)	200 x 90 x 85	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 1.830
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	48

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 20,0 x B 9,0 x H 8,5 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Schwarzbrot, geschnitten

Brennwert	760 kJ / 179 kcal	MEHL(ROGGENVOLLKORNMEHL (33%), WEIZENVOLLKORNMEHL (9%)), Wasser, NATURSAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL (9%), Wasser), Speisesalz, Hefe, GERSTENRÖSTMALZ Kann Spuren enthalten von: SESAM	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Kohlenhydrate	35,7 g		
davon Zucker	3 g		

Eiweiß 6,4 g

Salz 1,4 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 60 Minuten auftauen lassen oder Ofen vorheizen und ganzes Brot bei 180°C 15 Minuten 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: 04.01.2023

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de