

Produktdatenblatt



Korn-Spezialbrot



Artikel - Nr.

660

Bezeichnung des Lebensmittels

Mehrkornbrot, tiefgefroren

EAN

4009837006601

Convenience - Stufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	8	96	960
Bruttogewicht ¹	0,52875	0,52875	4,23	50,76	507,60
Nettогewicht	0,50	0,50	4,00	48,00	480,00
L x B x H (mm)	160 x 85 x 85	480 x 320 x 0	390 x 187 x 165	-	1.200 x 800 x 1.800
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	120

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 8,5 x H 8,5 cm

Nährwerte	Zutaten	Allergene
Korn-Spezialbrot		
Brennwert 1062 kJ/ 252 kcal	MEHL(WEIZENMEHL (22%), ROGGENMEHL (13%)), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (11%), Wasser), HAFFERFLOCKEN (5%), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SESAM, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), GERSTENRÖSTMALZ	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett 5,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g		
Kohlenhydrate 40,5 g		
davon Zucker 1,1 g		

Eiweiß 8,1 g

Salz 1,3 g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Backanleitung

Bei Zimmertemperatur ca. 1,5 Stunden auftauen lassen oder im Ofen bei 180°C 20 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Lagerung

Frischetipp zur Lagerung von Brot

Grundsätzlich gilt es, Brot vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Am besten in trockenen Behältern. Hierzu eignen sich Brotkästen oder Brotfächer. Angeschnittenes Brot mit der Anschnittfläche immer nach unten legen, damit es nicht austrocknet. Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollte man den Brotbehälter regelmäßig mit Essig auswischen. Brot sollte grundsätzlich nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da es hier an Feuchtigkeit und Geschmack verliert und somit schnell altert.

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: 05.10.2021

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