

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1273 **EAN-Code:** 4005975012733

Produktbezeichnung: tiefgefrorene Laugenbrezel "schwäbischer Art" mit Schnitt,
fertiggebacken (mit Salz)

Produktgewicht: ca. 83 g

MHD: 180 Tage
Lagerbedingungen -18°C

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Malzmehl (Weizen, Gerste), Weizenkleber, Zucker, Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid)

Kann Spuren von Milch, Soja und Sesam enthalten.

Backanleitung:

Laugenbrezel auftauen lassen oder ca. 4 min. bei 180°C im Heißluftofen erhitzen.

Nährwerte/ 100g Gebäck:

Brennwert	1144 kJ/ 270 kcal
Eiweiß	9,0 g
Kohlenhydrate	50,0 g
Fett	3,8 g
Broteinheiten	4,2 BE

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

10 Stück pro Beutel
4 Beutel pro Karton
Beipack: Salzpäckchen 140g
Nettogewicht (VE): 3320 g
Bruttogewicht (VE): 4016 g

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe/ Außenmaß: L x B x H
398 x 296 x 326 mm
Folie: Polyethylen (PE)

Palettendaten:

Kartons pro Palette: 40
Packschema: 5 Lagen x 8 Kartons
Produkte pro Palette: 1600 Stück
Palettenhöhe: 1,78 m
Palettengewicht (Brutto): 181 kg

Stand: 14.02.12/llh/S10
gültig ab 16.02.12