

ÜBERBACKENES ALMKASBROT

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Überbackenes Almkasbrot

Schwarzbrot belegt mit Kräutermargarine, Gouda, Mozzarella, Cemembert und Gorgonzola

Artikelnummer: 1040

EAN-Code: 9120003541032

Größe: Ovalform

Produktgewicht: ca. 180g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Ja

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: min. -19°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl* Type 700, Roggenmehl (E960, 2500), Hefe, Salz, Wasser, Sonnenblumenöl, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze* (Anis, Kümmel, Koriander).

Käse*: Gouda Käse 45% F.I.T. aus pasteurisierter Milch, Mozzarella* aus pasteurisierter Kuhmilch 97%, Salz, Camembert*, Gorgonzola*.

Kräutermargarine: Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Emulgatoren, Lecithin, Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vitamine (A, D), Butteraroma; Säuerungsmittel, Zitronensäure, Knoblauch*, Olivenöl, Kräuterbutter Gewürzzubereitung*, Salz, Gewürze.

Speisetopfen* 20% F.I.T. mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß, Gewürze.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g
Energie:		Fett:
Eiweiß:		gesättigte Fettsäure:
Kohlenhydrate:		Salz:
davon Zucker:		Ballaststoffe:

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	min. -19°C	Haltbarkeit (MHD):	6 Monate
Lagerung:	im Kühlschrank +4°C 3-4 Tage haltbar		

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	2 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 180g
	24 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 4610g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 53 x 28 x 14cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	

CODE	ALLERGENE LT. EU-RICHTLINIE	JA	NEIN
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
C	Eier und Eierzeugnisse		✗
D	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
F	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
G	Milch und Milchprodukte	✓	
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	✓	
M	Senf- und Senferzeugnisse	✓	
N	Sesamsamen und Erzeugnisse		✗
O	Schwefeldioxid und Sulfite	✓	
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		✗

VERARBEITUNGSHINWEISE (ZUBEREITUNG):

Den Pizzaofen auf 220 bis 230°C vorheizen, ca. 5 bis 6 Minuten. Das tiefgekühlte Schwarzbrot bei 220°C ca. 7-8 Minuten backen. Das Schwarzbrot im aufgetauten Zustand bei 220°C ca. 4-5 Minuten backen.