

BAGUETTE KNOBLAUCH

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Baguette Knoblauch

Baguettebrot belegt mit Kräutermargarine, Käse, Knoblauch, Petersilie und Topfen

Artikelnummer: 49

EAN-Code: 9120003540103

Größe: 7 x 27cm

Produktgewicht: ca. 180g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Nein

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: min. -19°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl* Type 500, Hefe, Salz, Wasser, pflanzliches Öl (Sonnenblumen-/Rapsöl)

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.

Käse* (20%): Gouda Käse 45% F.I.T. aus pasteurisierter Milch.

Knoblauch*, Petersilie.

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

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
Energie:	280kcal / 1174kJ	Fett:	13,8g
Eiweiß:	11,5g	gesättigte Fettsäure:	0,2g
Kohlenhydrate:	26,7g	Salz:	1,5g
davon Zucker:	1,6g	Ballaststoffe:	1,7g

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
	12 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 2410g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 16cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	
Palettendaten:	1 Palette / 80 Karton		

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 Baguette bei 220°C ca. 7-8 Minuten backen. Das Baguette im aufgetauten Zustand bei 220°C ca. 4-5 Minuten backen.