

ÜBERBACKENES ALMKASBROT

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Überbackenes Almkasbrot

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

Artikelnummer: 1040

EAN-Code: 9120003541032

Größe: Ovalform

Produktgewicht: ca. 170g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Ja

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Mischbrot (60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Teigsäuerungsmittel: Roggenmalzquellmehl, Zitronen- u. Essigsäure, Molkenpulver), 23,5% Gouda Käse, 11,8% Kräuterbuttermischung: Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Knoblauch, Olivenöl), Speisetopfen, Gewürze: (Speisesalz, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Senfkörner, Petersilie, Zitronenpulver, Schnittlauch, Paprika, Lauch, Zwiebel, Sellerieblatt, Pastinaken, Karotten, Liebstöckel, Dillspitzen), 8,8% Mozzarella, 2,9% Camembert, 2,9% Gorgonzola.

* allergieerregende Zutaten

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

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	< -18°C	Haltbarkeit (MHD):	6 Monate
Lagerung:	im Kühlschrank +4°C 3-4 Tage haltbar		

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	2 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 170g
	24 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 4370g
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.