

BAGUETTE DE PROVENCE

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Baguette de Provence

Baguettebrot belegt mit Kräutermargarine, Käse, Toastschinken, Rohwurst, Topfen und Gemüse

Artikelnummer:	47
EAN-Code:	9120003540127
Größe:	7 x 27cm
Produktgewicht:	ca. 210g
Tiefgefroren:	Ja
Vegetarisch:	Nein
MHD:	180 Tage nach Produktionsdatum
Lagerbedingungen:	< -18°C

ZUTATENLISTE

Baguette (Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Öl, Salz, Hefe), 19% Gouda Käse, 13,3% Toastschinken (Schweinefleisch 74%, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Gelatine, Stabilisator: E451; Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E316; Säureregulator: E262; Konservierungsstoff: E250), 9,5% Paprika und Mais, 6,7% Kräutermargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Knoblauch, Olivenöl), Speisetopfen, Gewürze (enthält Senf und Sellerie), 5,7% Salami (Schweine- und Rindfleisch, Speck, Speisesalz, Milchpulver, Stärke, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Farbstoff: E120).

* allergieerregende Zutaten

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

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): 210g
	12 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 2770g
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.