

BAGUETTE THUNFISCH

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Baguette Thunfisch

Baguettebrot belegt mit Kräutermargarine, Käse, Topfen, Zwiebel und Thunfisch

Artikelnummer: 48

EAN-Code: 9120003540110

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, 19% Thunfisch (Thunfischstücke in Pflanzenöl), 9,5% Zwiebel, 6,7 % Kräutermargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Knoblauch, Olivenöl), Speisetopfen, Gewürze (enthält Senf und Sellerie).

* 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.