

## 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:** < -18°C

### ZUTATENLISTE

Baguette (Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Öl, Salz, Hefe), 22,2% Gouda Käse, 7,8% Kräutermargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Knoblauch, Olivenöl), Speisetopfen, Knoblauch, Gewürze (enthält Senf und Sellerie), 1,1% Petersilie.

\* allergieerregende Zutaten

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

#### LAGERBEDINGUNGEN

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

#### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

<b>Verpackungseinheit:</b>	2 Stück / Beutel	<b>Nettogewicht:</b>	(VE): 180g
	12 Stück / Karton	<b>Bruttogewicht:</b>	(VE): 2410g
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Karton:	<b>Wellpappe Innenmaß</b>	LBH: 30 x 30 x 16cm
	Folie:	<b>Polyethylen (PE)</b>	
<b>Palettendaten:</b>	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.