

**LAUGENGIPFELI 50G
BACKBEREIT TIEFGEFROREN**

Gebäck

| | | | |
|---------------------|----------------------|----------------|--------------------------|
| Produktcode | BS015 | Schutzmarke | BRIDOR SUISSE |
| Strichcode (karton) | 7649994002237 | Hergestellt in | Schweiz (Cousset) |

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

| | |
|--------------------|--------------------|
| Rohprodukt: | Durchschnittliches |
| Gewicht : | 50 g |
| Länge : | 8,5 cm ± 0,5 cm |
| Breite : | 5 cm ± 0,5 cm |
| Höhe : | 3,5 cm ± 0,5 cm |

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Gebackenes Produkt : | |
| Länge : | 13 cm ± 1 cm |
| Breite : | 6 cm ± 1 cm |
| Höhe : | 6 cm ± 1 cm |



Zutaten : Mehl (**WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL**), **BUTTER** 23,8 %, Wasser, Zucker, Salzlake, **EIGELB**pulver, Mager**MILCH**, jodiertes Kochsalz, **WEIZEN**stärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Backhefe.

Allergene, darunter glutenhaltiges Getreide, sind in Großbuchstaben angegeben.

Kann Spuren von Nüssen, Sesam, Soja und Sulfiten enthalten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen in Backwaren nicht angegeben werden.

| Nährwerte je 100g | Tiefkühlprodukt |
|---------------------------------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1400 |
| Energie (kcal) | 334 |
| Fett (g) | 18,36 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 10,74 |
| Kohlenhydrate (g) | 35,94 |
| davon Zucker (g) | 6,79 |
| Ballaststoffe (g) | 1,07 |
| Eiweiß (g) | 6,32 |
| Salz (g) | 0,75 |

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 180 Tage (6 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Einfrierdatum.
Vor Gebrauch im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren. AUFGETAUTES PRODUKT NIEMALS WIEDER EINFRIEREN.

Lagerbedingungen:




3 Tage im Gefrierfach des Kühlschranks.

Im Gefrierschrank bei -18 °C bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum, das auf der Verpackung angegeben ist.

Empfehlung zur Lagerung nach dem Garen:

Aus organoleptischen Gründen und aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 12 Stunden bei Raumtemperatur.

BACKEMPFEHLUNG

| | | |
|---|------------------------------------|--|
|  | Auftauen | Ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur |
| | Ofen vorheizen | 190°C |
|  | Backen (mit Umluft) | Ca. 17 Minuten bei 165-170°C, geöffneter Abzug |
|  | Abkühlvorgang auf einem Gitterrost | Ca. 15 Minuten |

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

VERPACKUNG

Palette

| | | | |
|--|-------------------|-------------------|----|
| Palettenart / Abmessungen | EURO / 80x120 cm | Kartons / Palette | 56 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 336 kg / 355,6 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Gesamthöhe | 1830 mm | Lagen / Palette | 7 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 390x295x240 mm | Volumen (m3) | 0,027 m ³ |
| Nettogewicht eines Kartons | 6 kg | Stück / Karton | 120 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 6,35 kg | Beutel / Karton | 1 |

| | | |
|-----------------------------------|---|---------------------|
| Zusätzliche Komponenten im Karton | N | (O = oui / N = non) |
|-----------------------------------|---|---------------------|

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset