

Produktdatenblatt



Misch-Brotkorb, 3-fach sortiert, vorgeschnitten



Artikel - Nr.

655

Bezeichnung des Lebensmittels

Mehrkorn-, Roggenmisch-, Weizenmischbrot, TK

EAN

4009837006557

Conveniencestufe

fertig gebacken

Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	1	12	72	648
Bruttogewicht ¹	0,55167	0,55167	6,62004	39,72024	357,48216
Nettogewicht	0,50	0,50	6,00	36,00	324,00
L x B x H (mm)	210 x 120 x 60	350 x 230 x 0	390 x 390 x 205	-	1.200 x 800 x 1.995
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

* Basiseinheit des Artikels

¹ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

Abmessungen

Abmessungen: L 21 x B 12 x H 6 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Mehrkornbrot

Brennwert	956 kJ/ 227 kcal	WEIZENMEHL (37%), Wasser, Natursauerteig(ROGGENMEHL (9%), Wasser), ROGGENMEHL (8%), Leinsamen, HAFERFLOCKEN (3%), Hefe, SESAM, Speisesalz, WEIZENKLEBER Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTE	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, SESAM UND - ERZEUGNISSE
Fett	3,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	38,5 g		
davon Zucker	1,4 g		

Eiweiß	7,9 g		
Salz	1,1 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Roggenmischbrot			
Brennwert	910 kJ/ 215 kcal	WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL (14%), Wasser), Wasser, ROGGENMEHL (21%), Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENRÖSTMALZ Kann Spuren enthalten von: SESAM, SCHALENFRÜCHTE	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	1,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	41,4 g		
davon Zucker	2,1 g		
Eiweiß	6,7 g		
Salz	1,3 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Nährwerte		Zutaten	Allergene
Kürbiskernbrot			
Brennwert	1156 kJ/ 275 kcal	WEIZENMEHL (30%), Wasser, ROGGENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), Kürbiskerne (9%), Sonnenblumenkerne, Hefe, Speisesalz, WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENKLEBER Kann Spuren enthalten von: SESAM, SCHALENFRÜCHTE	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	8,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	36,8 g		
davon Zucker	2,0 g		
Eiweiß	10,3 g		
Salz	1,2 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung entnehmen und 90 Minuten auftauen lassen oder bei 180°C 20 Minuten backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Lagerung

Frischetipp zur Lagerung von Broten

Grundsätzlich gilt es, Brot vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Am besten in trockenen Behältern. Hierzu eignen sich Brotkästen oder Brotfächer. Angeschnittenes Brot mit der Anschnittfläche immer nach unten legen, damit es nicht austrocknet. Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollte man den Brotbehälter regelmäßig mit Essig auswischen. Brot sollte grundsätzlich nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da es hier an Feuchtigkeit und Geschmack verliert und somit schnell altert.

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 07.11.2025

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de