Produktdaten

Artikelbezeichnung : Rundes bis leicht ovales Weizenbrötchen mit einem Stempeldruck (5 sichelförmige von der Mitte ausgehende Bögen) und mit einer Blaumohn-Bestreuung auf der Oberseite

Verkehrsbezeichnung : Weizengebäck mit Mohn, vorgebacken, tiefgekühlt

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Hersteller : Team Back GmbH

Hersteller-Adresse : Fermke 40A, 32694 Dörentrup

Markenname : TEAM BACK

GTIN : 4260089404151

LAN : 4041

Höhe : 284 mm

Breite : 398 mm

Tiefe : 598 mm

Bruttogewicht : 8,1 kg

Füllmenge : 7,5 kg

Zutaten

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Blaumohn, Hefe, Salz, ROGGENmehl, WEIZENmalzmehl., Kann Spuren von Soja, Milch, Senf und Sesam enthalten.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse : enthält in Spuren

Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren

Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren

Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält

Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g

Energie [kJ] : ca. 1093 kJ

Energie [kcal] : ca. 261 kcal

Fett : ca. 2,3 g

davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,4 g

Kohlenhydrate : ca. 49 g

davon Zucker : ca. 3,9 g

Eiweiß : ca. 8,1 g

Salz : ca. 1,5 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja

max. Lagertemperatur : -18 ° C

min. Restlaufzeit ab Produktion: 365

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 60

Zubereitung

Zubereitung : Den Umluftofen auf 180°C, konventionellen Ofen auf 200°C vorheizen. Die tiefgekühlten Brötchen auf ein Backblech legen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad 10 ? 12 Minuten backen. Die Backzeit und Backtemperatur kann je nach Ofentyp und gewünschtem Bräunungsgrad variieren. Nach dem Auftauen NICHT wieder einfrieren!

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 09.08.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.