



Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	3053	EAN-Code:	4005975030539
Produktbezeichnung:	Käse - Laugenstange fertig gebacken, tiefgefroren		
Produktgewicht:	ca. 88 g		
MHD:	180 Tage		
RLZ:	120 Tage		
	Lagerbedingungen -18°C		

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Käse 19% (Gouda-Edamer-Mischung (pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab, Konservierungsstoff: Natriumnitrat; Farbstoff: Beta-Carotin)), Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Brezellaugen (Säureregulator: Natriumhydroxid)

Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.

Backanleitung:

Käse-Stange ca. 120 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Auftauzeit kann verkürzt werden, indem die gefrorenen Stangen ca. 2 Minuten mit viel Dampf bei 180°C im Umluftofen erwärmt werden.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1286 kJ/ 305 kcal
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g
Kohlenhydrate	45,9 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	2,80 g

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

26 Stück pro Beutel	
1 Beutel pro Karton	
Nettogewicht (VE):	2288 g
Bruttogewicht (VE):	2616 g

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe/ Außenmaß: L x B x H	
401 x 291 x 164 mm	
Folie: Polyethylen (PE)	
Palettentyp: Holzpalette EPAL / L x B	
800 x 1200 mm	

Palettendaten:

Kartons pro Palette:	80
Packschema:	10 Lagen x 8 Kartons
Produkte pro Palette:	2080 Stück
Palettenhöhe:	1,79 m
Palettengewicht (Brutto):	229 kg

Stand: 31.07.14/hs/S3
gültig ab 05.08.14

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Robert-Bosch-Str.44

55129 Mainz

Deutschland

Telefon: +49 6131 9957-0

Telefax: +49 6131 9957-50

Internet: www.ditsch.de

e-mail: handel@ditsch.de