

**Halbes BAGUETTE PRESTIGE  
120gx50 vorgebacken  
Artikel-Nummer : S1835**



Servivorschlag

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Original französisches Brot

**Technologie :** vorgebacken

<b>Parameter</b>	50 weiße Baguettes, vorgebacken, tiefgekühlt 2 diagonalen Schnitte, spitze Enden
Gewicht verkaufte Prod.(g) 120,00 (+/-)	
Länge(cm) 27 (+/-2)	

<b>GTIN/EAN Produkt :</b>	03291810018355	<b>GTIN/EAN Karton :</b>	13291810018352
<b>Palettisierung</b>	30-Pal. 80x120	<b>Verpackung</b>	00-Standard
Kartons / Lage	4	Stück / Karton	50 (50 x 1)
Lagen / Palette	8	Kartonmaße in mm L x B x H	607x402x239
Kartons / Palette	32	Nettogewicht Karton (kg)	6.000
Stück / Palette	1600	Bruttogewicht Karton (kg)	6.500
Nettogewicht Palette (kg)	23		
Bruttogewicht, inkl. Palettenholz (kg)	231	<b>Mindesthaltbarkeit</b>	12 Monat(e)
Höhe, inkl. Palettenholz (cm)	206.2		
Palettenmaße	80 x 120		

**ZUTATEN (VERKAUFTE PRODUKT)**

**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, deaktivierter **Roggensauerteig**, **Weizengluten**, inaktivierte Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel: E300.

Kann enthalten: **Milch**, **Sesam** und **Schalenfrüchten**.

**NÄHRWERTE**

	Pro 100 g des verkauften Produkts	Pro 100 g des verzehrfertigen Produktes	Pro fertig gebackenes Produkt	% RM* pro fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ)	1037	1171	1244	15
Energie (kcal)	245	276	294	15
Fett (g)	0.8	0.9	1	1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	0.2	0.2	1
Kohlenhydrate (g)	49.7	56.1	59.6	23
davon Zucker (g)	0.6	0.6	0.7	1
davon Stärke (g)	0	0	0	0
Ballaststoffe (g)	3.1	3.5	3.7	15
Eiweiß (g)	8.1	9.2	9.7	19
Salz (g)	1.20	1.30	1.4	24

\*RM : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

**EIGENSCHAFTEN**

- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| ✓ Vegetarisches Produkt | ✓ Ohne gehärtete Fette           |
| ✓ Ohne Schweinefleisch  | ✓ Ohne GVO-Kennzeichnungspflicht |
| ✓ Alkoholfrei           | ✓ Nicht bestrahlt                |



Lagerung



Backen

Umluftofen 9-11 Minuten bei 200 °C

**ZUBEREITUNG :**

Den Ofen auf 210°C vorheizen.  
Die Produkte ohne vorheriges Auftauen auf ein Backblech legen.  
5 bis 7 Sekunden Schwaden nach Ofenbestückung.

Ein bereits aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.