

## Produktpass

14. Juni 2018

<b>Artikelbeschreibung</b>	Chnolibrot à 25 Stk.
<b>Sachbezeichnung</b>	Helles Weizenbrot mit Knoblauchzubereitung, vorgebacken, tiefgekühlt
<b>EAN- Codes</b>	7611075090020 (Kart.)
<b>Artikelnummer</b>	9002
<b>Haltbarkeit ab Prod.</b>	360 Tage
<b>Tage vor Auslieferung</b>	90 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	mind. -18° C



### Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Knoblauch 10%, Palmöl, Rapsöl, Vollei, Schweizer Schmelzkäse vollfett, Backhefe, Speisesalz jodiert, Weizenstärke, Petersilie, Molkenpulver, Magermilchpulver, Weizenmalzmehl, Streuwürze (Geschmacksverstärker [E621], Lactose), Traubenzucker, Emulgator [E471], Geschmacksverstärker [E621], Gerstenmalzextrakt, Säuerungsmittel [E330], Gewürzmischung, Mehlbehandlungsmittel [E300], Pfeffer

### Allergene

Gluten, Milch, Ei

### Zubereitung

**Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion:** Direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät. Mikrowellengerät (750 Watt) mit dazugehöriger Teflonplatte und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen. Zubereitungsdauer (750 Watt, mit Crisp-Funktion): 2,5 Minuten (ohne Folie).  
**Snack-Toaster:** Produkt vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. +5°C haltbar. Zubereitungsdauer: Fleisch 5 Minuten (mit Folie).  
**Umluft-Backofen:** Direkt aus dem Tiefkühler in den vorgeheizten Backofen (200°C). Zubereitungsdauer: 8 Minuten (mit Folie).

### Bestätigung

Das Produkt wurde unter den Normen FSSC ISO 22000, 9001 und 14001 hergestellt.

### Nährwerte pro 100 g

<b>Brennwert</b>	1'254 kJ / 299 kcal
<b>Fett</b>	9.1 g
<b>ges. Fettsäuren</b>	3.5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	44 g
<b>Zucker</b>	1.4 g
<b>Eiweiss</b>	8.5 g
<b>Salz</b>	1.6 g

### Verpackung

Karton	
<b>Verpackungsinhalt</b>	25 Stück
<b>Verkaufsgewicht</b>	105 g
<b>Verpackungshöhe</b>	16.70 cm
<b>Gesamtgewicht</b>	3.005 kg
Palette	
<b>Kartons pro Lage</b>	6
<b>Anzahl Lagen</b>	7
<b>Kartons pro Palette</b>	42
<b>Palettenhöhe</b>	15.00 cm
<b>Gesamthöhe</b>	131.90 cm
<b>Gesamtgewicht (inkl. Pal.)</b>	146.210 kg