

Produktspezifikation

Product specification

Bio Dinkel-Kornbaguette

Artikel-Nr. 6017

Bio spelt corn baguette

Article-No. 6017

„Französisches Landbaguette aus dunklem Dinkelteig mit vielen Körnern“
Dinkelbrot mit Körnermischung, vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Baguette French Style made from dark spelt dough with lots of grains“
Spelt bread stick with grains, pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Dinkelmehl 812* 49%	Deutschland/BY	spelt flour 812* 49%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Leinsaat braun* 3%	Deutschland	flax seeds brown* 3%	Germany
Roggenflocken* 2%	Deutschland/BY	rye flakes* 2%	Germany/Bavaria
Sonnenblumenkerne* 2%	Ungarn	sunflower seeds* 2%	Hungary
Kürbiskerne* 2%	China	pumpkin seeds* 2%	China
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Vollkorndinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal spelt sour dough*	Germany/Bavaria
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Lupinenschrot*		grained lupin*	
Äpfel*	Deutschland	apples*	Germany
Lupinenmehl*		lupin flour*	
Apfelmehl*	Deutschland/Österreich/Italien	flour made from dried apples*	Germany/Austria/Italy
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene:** Gluten, Lupinenerzeugnisse

Included allergens:** gluten, lupin products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	300 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre baked	convenience grade
Größe	ca. 340 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 7 / baking program 7	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	 14 – 17 Min.	baking time
Backtemperatur	170° - 210° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt./Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	6000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	20	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112060176	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	776 kJ / 185 kcal / 2,9 BE	energy
Fett	1,6 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	34,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,2 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,6 g	dietary fibre
Eiweiß	7,7 g	protein
Salz	1,2 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse


** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Erstellung am: 07.02.2007	freigegeben von:	Version 23	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020