

## Produktspezifikation

**Produktname:** Diplomatenbrot/ Baguette 57cm  
**Verkehrsbezeichnung:** Tiefgefrorenes Baguette, vorgebacken  
**Artikelnummer Back & Frost:** 1389  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 440g/22

**Zutaten:** Mehl: **WEIZEN, WEIZENmalz**; Wasser; Hefe; Salz; **WEIZENKLEBER**; Inaktivierte Hefe.  
**Hergestellt in einem Betrieb in dem Schalenfrüchte und Sesamsamen verarbeitet werden.**

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse			x
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse			x
Milch und -erzeugnisse			x
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			in Spuren mgl.
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse			in Spuren mgl.
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1029kJ/243kcal		
Fett	1,1g	<b>Ballaststoffe</b>	2,6g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g	<b>Eiweiß</b>	7,2g
Kohlenhydrate	50g	<b>Salz</b>	1,3g
davon Zucker	1g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:** Produkt 10-15 Minuten auftauen. Den Umluftofen auf 180-190°C, konventionellen Ofen auf 200-2°C, vorheizen. Die tiefgekühlten Brötchen auf ein Backblech legen und je nach gewünschtem

**Zulieferer:** Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358