

Brizza GmbH

Produktspezifikation

Artikeldaten

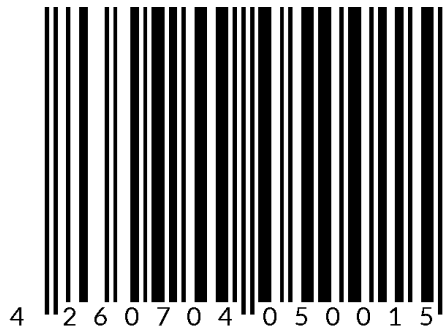
Artikelnummer:	BR001
Bezeichnung:	Brezelpizza Rohling mit Salzbeigabe
Verkehrsbezeichnung:	Laugengebäck
Fertigungsgrad:	fertig gebacken, tiefgekühlt
Backanleitung:	Brezelpizza Boden nicht auftauen lassen. Tiefgefroren nach Belieben belegen. Rand mit Wasser befeuchten und mit beigelegtem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 4-5 Minuten bei ca. 190 Grad backen. Die genauen Backzeiten / Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Logistische Daten / Maße und Gewicht

Herkunftsland	Deutschland
Zolltarifnummer	19012000
Verpackungsmaterial	Wellpappkarton mit PE-Beutel
Tiefkühlgewicht (ca.)	210 g
Ausbackgewicht (ca.)	210 g
Salzbeigabe	120 g
Höhe (ca.)	1,5 – 2,5 cm
Durchmesser (ca.)	26,0 – 28,0 cm
Lagerung bei mind.	-18°C
Mindesthaltbarkeit	182 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.)	136 Tage

Karton

Stück: 40
Länge: 600 mm
Breite: 400 mm
Höhe: 285 mm
Brutto: 9,3 kg
Netto: 8,4 kg



Palette

Stück: 960
Kartons: 24
Lagen: 6
Länge: 120,0 cm
Breite: 80,0 cm
Höhe: 193,0 cm
Netto: 201,6 kg
Brutto: 239,6 kg

Zutatenliste

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Backhefe, Sonnenblumenöl, Meersalz, WEIZENKLEBER, MALZMEHL (GERSTE, WEIZEN), Traubenzucker, Zucker, Aromahefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Brezellaug: (NaOH)

Kann Spuren enthalten von:

Soja, Ei, Milch

Laktosefrei

Enthält Jodsalz

Vegetarisch

Glutenfrei

Bio

Vegan

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Brennwert	1168 kJ / 279 kcal
Fett	2,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	53,2 g
- davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,3 g

Allergene

Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	Mögliche Kreuzkontami- nation	Bemerkung
01	Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
02	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
03	Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
04	Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
05	Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
06	Sojabohnen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
07	Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			

09	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
10	Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
11	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂				
13	Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
14	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				

Optik

Die Brizza ist ein handwerklich gefertigtes Produkt und zeichnet sich durch unterschiedliche äußere Beschaffenheiten aus. Kein Brizza Rohling gleicht dem anderen. Dadurch bietet jede Brizza einen rustikalen, individuellen Charakter.

Geschmacklich und qualitativ entspricht jede Brizza dem hohen Standard.

Folgende Eigenschaften kann eine handelsübliche Brizza aufweisen:

- Form: rund bis oval
- Durchmesser: 26-28cm
- Farbe Rand: Individuell belagte mit verschiedenen Farbnuancen und Intensität der Lauge
- Farbe Innenboden: Teilweise punktuelle oder streifenförmige Laugenspuren
- Farbe Unterboden: Individuell belagte mit verschiedenen Farbnuancen und Intensität der Lauge
- Unebene Oberfläche auf der Unterseite
- Unebene Oberfläche im Innenteil
- Unterschiedliche Breite und Höhe des Randes in Anlehnung an die Form einer Laugenbrezel



Optik Brizza 1: Unebene Oberfläche auf der Unterseite, individuell beaugt mit unterschiedlichen Farbnuancen



Optik Brizza 2: Unebene Oberfläche auf der Unterseite, individuell beaugt mit unterschiedlichen Farbnuancen



Optik Brizza 3: Unebene Oberfläche auf der Unterseite, individuell beaugt mit unterschiedlichen Farbnuancen



Optik Brizza 4: Unebene Oberfläche auf der Unterseite, individuell beaugt mit unterschiedlichen Farbnuancen



Optik Brizza 5: Unterschiedliche Breite und Höhe des Randes



Optik Brizza 6: Individuell beaugter Rand mit unterschiedlichen Farbnuancen



Optik Brizza 7: Laugenspuren auf der Oberfläche im Innenteil



Optik Brizza 8: Laugenspuren auf der Oberfläche im Innenteil