

**BÄCKEREI
PRODUKTE**
BRANDMASSE

	Produkt kode	Beschreibung	Zolltarif nr. (HS)	Brutto gewicht kgs	Netto gewicht kgs	Qualität & Lagerung (1)	MHD nach Produktion (Monate)	Stück pro Karton	Kartons pro Palette 120 x 80cm	Kartons pro Palette 120x100cm	Werk
	6201	Brandteigmasse D45mm	19059090	1,064	0,670	BD	9	250	80	120	Renaison
	6203	Brandteigmasse D54mm	19059090	1,634	1,240	BD	9	300	48	60	Renaison
	6207	Brandteigmasse D75mm	19059090	1,634	1,240	BD	9	120	48	60	Renaison
	6208	Brandteigmasse D85mm	19059090	1,484	1,090	BD	9	80	48	60	Renaison
	6202	Eclair L65mm	19059090	0,843	0,054	BD	9	250	80	120	Renaison
	6204	Eclair L80mm	19059090	1,003	0,700	BD	9	200	80	120	Renaison
	6205	Eclair L130mm	19059090	1,756	1,340	BD	9	140	48	60	Renaison
	6206	Eclair L160mm	19059090	1,656	1,240	BD	9	100	48	60	Renaison
	6210	Brandmasse D80mm ring (Paris brest)	19059090	1,434	1,040	BD	9	90	48	60	Renaison
	11271	Windbeutel 90mm	19059090	2,805	1,440	BD	9	96	24	30	Renaison
	6268	Windbeutel 90mm	19059090	0,394	0,180	BD	9	12	192	240	Renaison
	8000	Brandmasse D45mm	19059090	2,223	1,800	B *	18	550	40	60	Renaison
	8011	Brandmasse D75mm	19059090	2,275	1,881	B *	18	110	40	60	Renaison
	8001	Eclair L65mm	19059090	2,488	2,080	B *	18	650	40	60	Septeuil
	8004	Eclair L130mm	19059090	2,088	1,694	B *	18	140	40	60	Septeuil
	8006	Eclair L160mm	19059090	2,209	1,815	B *	18	110	40	60	Septeuil
	8025	Eclair L160mm, breitere Boden	19059090	1,794	1,400	B *	18	100	48	60	Renaison
	8026	Eclair L130mm, breitere Boden	19059090	1,934	1,540	B *	18	140	48	60	Renaison
	8053	Chouquette 14 g - ungebacken Brandteigmasse mit Zucker	19012000	9,924	9,072	B *	18	648	40	60	Septeuil

(1) * = Tiefgekühlte Lagerung -18°C, D = Trocken Lagern 5 - 25°C, B= Butter, M= Margarine

SMILDE BAKERY


Smilde Bakery B.V.

Postfach 46, 1135 ZG Edam, Niederlande, T +31 (0) 299 372 856, F + 31 (0) 299 372 711

E-mail: info@smildebakery.com, Internet: www.smildebakery.com