

## Scheda prodotto



### Baguette cotta nel forno a pietra "Bio"

<b>Art.</b>	<b>1001</b>
Denominazione dell'alimento	Baguette cotta nel forno a pietra "Bio"
EAN	4009837010011
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità					
Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	12	12	72	720
Peso lordo <sup>1</sup>	0,32075	3,849	3,849	23,094	230,94
Peso netto	0,28	3,36	3,36	20,16	201,60
l x b x h (mm)	530 x 45 x 25	840 x 750 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

\* unità di base

<sup>1</sup> Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

### Dimensioni

Misure: l 53 x b 4,5 x h 2,5 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Baguette cotta nel forno a pietra "Bio"

Valore energetico	1187 kJ / 283 kcal	FARINA DI FRUMENTO biologica, acqua, lievito biologica, sale marino, olio di girasoli biologica, FARINA DI MALTO D'ORZO biologica, GLUTINE DI FRUMENTO biologica, GLUTINE DI FRUMENTO biologica, AMIDO DI FRUMENTO biologica, miele biologica, pieno di zucchero di canna biologica, polvere di acerola	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	2,2 g		
di cui acidi grassi saturi	0,3 g		
Carboidrati	55,0 g		
di cui zuccheri	1,0 g		

Proteina	9,2 g	biologica, olio di noce di cocco biologica, succo di acerola concentrato biologica Può contenere tracce di: SESAMO DE-ÖKO-006	
sale	1,5 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Cuocere in forno a 200°C 5-8 minuti con vapore. Tiraggio chiuso!

### Scadenza minima dalla data di produzione

12 mesi

### Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

### Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 30/06/2025

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefono: 0800 / 816 862, E-Mail: info@edna.it