

## Scheda prodotto



### Baguette cotta nel forno a pietra

<b>Art.</b>	<b>1027</b>
Denominazione dell'alimento	Pane di frumento
EAN	4009837010271
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	18	18	72	504
Peso lordo <sup>1</sup>	0,43961	7,91298	7,91298	31,65192	221,56344
Peso netto	0,40	7,20	7,20	28,80	201,60
l x b x h (mm)	545 x 95 x 50	1.070 x 850 x 0	593 x 390 x 282	-	1.200 x 800 x 2.124
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure: l 54,5 x b 9,5 x h 5,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Baguette cotta nel forno a pietra

Valore energetico	1090 kJ/ 248 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, sciroppo di zucchero invertito, addensante farina di carruba, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, emulsionante esteri mono- e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,3 g		
di cui acidi grassi saturi	0,4 g		
Carboidrati	49,0 g		
di cui zuccheri	4,0 g		
Proteina	8,4 g		

sale	1,35 g		
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Preriscaldare il forno. Senza scongelare. Cuocere in forno a 200-210°C 12-15 minuti con molto 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: 25/04/2024

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