

Scheda prodotto



Ciabatta contadina



Art.	132
Denominazione dell'alimento	pane di grano
EAN	4009837001323
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	8	8	48	576
Peso lordo ¹	0,45738	3,65904	3,65904	21,95424	263,45088
Peso netto	0,40	3,20	3,20	19,20	230,40
l x b x h (mm)	350 x 120 x 45	870 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	72

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 35,0 x b 12,0 x h 4,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Ciabatta contadina

Valore energetico	884 kJ / 211 kcal	Farina bigia mistura(FARINA DI GRANO tenero, GLUTINE DI FRUMENTO, LIEVITO di FRUMENTO, FIBRE DI FRUMENTO, acerola), acqua, FARINA DI SEGALE, sale da tavola, lievito, estratto di MALTO D'ORZO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,1 g		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	42,0 g		
di cui zuccheri	0,5 g		
Proteina	8,3 g		
		Può contenere tracce di: SESAMO	

sale	1,7 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 90 minuti o cuocere in forno a 220°C 8-10 minuti vapore.

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