

Scheda prodotto



Burger con lievito naturale, pretagliato

Art.	1364
Denominazione dell'alimento	Panino pretagliato con farina di frumento
EAN	4009837013647
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	20	40	160	1.760
Peso lordo ¹	0,11298	2,2596	4,5192	18,0768	198,8448
Peso netto	0,10	2,00	4,00	16,00	176,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 45	540 x 410 x 0	592 x 392 x 185	-	1.200 x 800 x 2.185
Diametro (mm)	120	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	44

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 12,0 cm, h 4,5 cm, 5 Inch

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Burger con lievito naturale, pretagliato

Valore energetico	1068 kJ / 252 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, FARINA DI GRANO DURO, (fermentata), grano saraceno, (arrosto), sale da tavola, lievito, GERMOGLI DI FRUMENTO fermentata, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO tostatoD'ORZO, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	0,8 g		
di cui acidi grassi saturi	0,1 g		
Carboidrati	50,0 g		
di cui zuccheri	0,4 g		
Proteina	9,8 g		

sale 1,5 g

Può contenere tracce di: UOVA E
PRODOTTI DERIVATI, SOIA,
LATTE, SESAMO

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno a 230°C. Cuocere a 190°C per 2-5 minuti, con poco vapore o lasciar scongelare a temperatura ambiente 75-90 minuti.

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