

Scheda prodotto



Mix panini per la prima colazione, 4 varietà

Art. 1744
Denominazione dell'alimento Panino di frumento
EAN 4009837017447
Livello di preparazione Precotto
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	25	100	600	3.600
Peso lordo ¹	0,06182	1,5455	6,182	37,092	222,552
Peso netto	0,0563	1,4075	5,63	33,78	202,68
l x b x h (mm)	-	360 x 970 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	36

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure:

Panini ad impasto Laugen già pronti: Ø 9,0 cm, h 5,0 cm

Mini panino „Farmer“: l 14,0 x b 7,0 x h 4,5 cm

Panino svedese: l 10,5 x b 6,0 x h 4,0 cm

Panino „Gourmet“: l 10,5 x b 7,0 x h 4,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Panino Gourmet

Valore energetico	873 kJ / 208 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, estratto di MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	0,71 g		
di cui acidi grassi saturi	0,1 g		
Carboidrati	43,0 g		

di cui zuccheri	0,4 g		
Proteina	7,0 g		
sale	0,99 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panino "Farmer"

Valore energetico	1190 kJ/ 282 kcal	<p>FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, olio d'oliva, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato</p> <p>Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE</p>
Grassi	1,6 g		
di cui acidi grassi saturi	0,3 g		
Carboidrati	54,7 g		
di cui zuccheri	0,4 g		
Proteina	10,5 g		
sale	1,9 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panini ai semi

Valore energetico	1239 kJ/ 296 kcal	<p>FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di lino (6,1%), semi di girasole (3,2%), SESAMO (2,8%), SEMOLINO DI FRUMENTO, sale, lievito, estratto di MALTO D'ORZO, fiocchi D'AVENA, olio di colza, FARINA DI MALTO D'ORZO, LIEVITO DI SEGALE ESSICCATO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO TOSTATO, FARINA DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, polvere di acerola</p> <p>Può contenere tracce di: SOIA, LATTE</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO</p>
Grassi	6,7 g		
di cui acidi grassi saturi	0,8 g		
Carboidrati	44,7 g		
di cui zuccheri	1,4 g		
Proteina	11,2 g		
sale	1,7 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panino "Laugen"

Valore energetico	1161 kJ / 274 kcal	<p>FARINA DI GRANO tenero, acqua, lievito, BURRO, sale da tavola, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato, zucchero di canna, olio di noce di cocco, soluzione per prezel (regolatori di acidità di sodio)</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI</p>
Grassi	2,7 g		
di cui acidi grassi saturi	1,1 g		

Carboidrati	54,0 g	Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO	
di cui zuccheri	1,1 g		
Proteina	8,5 g		
sale	1,4 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Panino "Laugen": Inumidire il prodotto, cospargerlo di sale e riscaldarlo a 100°C per 10 minuti oppure lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 60 minuti.

panino: **Termoventilato/forno a ripiani**: Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200° per 15-20 minuti in forno preriscaldato.

combinato cottura a vapore: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 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: 24/04/2024

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