

## Scheda prodotto



### Croissant al burro Bake Up, 60 g



**Art.** 1818  
Denominazione dell'alimento croissant, surgelati  
EAN 4009837018185  
Livello di preparazione Crudo  
Questo prodotto è vegetariano.

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	180	180	1.440	11.520
Peso lordo <sup>1</sup>	0,06277	11,2986	11,2986	90,3888	723,1104
Peso netto	0,06	10,80	10,80	86,40	691,20
l x b x h (mm)	115 x 58 x 14	350 x 490 x 0	392 x 287 x 234	-	1.200 x 800 x 2.022
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	64

\* unità di base

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

#### Dimensioni

Misure: l 11,5 x b 5,8 x h 1,4 cm

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

### Croissant al burro Bake Up, 60 g

Valore energetico	1541 kJ / 369 kcal	farina(FARINA DI GRANO tenero, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO stabilizzata), BURRO (25,5%), acqua, zucchero, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, LATTE PARZIALMENTE SCREMATO, sale da tavola, TUORLO D'UOVO, estratto di acerola, colorante carotenici, enzimi(xilanasi, amylase) Può contenere tracce di: SOIA	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	22,0 g		
di cui acidi grassi saturi	14,0 g		
Carboidrati	35,0 g		
di cui zuccheri	4,6 g		
Proteina	7,7 g		

sale	0,85 g		
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Aria calda: Cuocere in forno a 160-165°C per 25-30 minuti. Forno: Cuocere in forno a 170-175°C per 25-30 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: 27/04/2024

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