

Scheda prodotto



Yellow Burger, già pronto

Art.	1826
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento
EAN	4009837018260
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	10	20	120	1.200
Peso lordo ¹	0,1177	1,177	2,354	14,124	141,24
Peso netto	0,10	1,00	2,00	12,00	120,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 40	540 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diametro (mm)	120	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 12 cm, h 4 cm, 5 Inch

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Yellow Burger, già pronto

Valore energetico	1176 kJ / 278 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, semolino di mais, olio d'oliva, sale, lievito, colorazione degli alimenti (curcuma (1,1%)), SEMOLINO DI FRUMENTO, fiocchi di mais, GLUTINE DI FRUMENTO, farina rigonfiante di mais, farina di mais, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, olio di	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	3,2 g		
di cui acidi grassi saturi	0,6 g		
Carboidrati	51,0 g		
di cui zuccheri	1,2 g		

Proteina	9,8 g	palma, zucchero, aroma, acidificante (acido citrico, acido lattico), succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE, SESAMO	
sale	1,5 g		

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: 22/08/2025

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