

Scheda prodotto



Pane nero, già tagliato



Art.	1867
Denominazione dell'alimento	Roggenweizenvollkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837018673
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	12	72	576
Peso lordo ¹	0,8097	0,8097	9,7164	58,2984	466,3872
Peso netto	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
l x b x h (mm)	200 x 90 x 85	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 1.830
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	48

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 20,0 x b 9,0 x h 8,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane nero, già tagliato

Valore energetico	760 kJ / 179 kcal	FARINA(FARINA INTEGRALE DI SEGALE (33%), FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO (9%)), acqua, LIEVITO NATURALE (FARINA INTEGRALE DI SEGALE (9%), acqua), sale da tavola, lievito, MALTO D'ORZO tostato Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,2 g		
di cui acidi grassi saturi	0,5 g		
Carboidrati	35,7 g		
di cui zuccheri	3 g		
Proteina	6,4 g		

sale	1,4 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Estrarre il pane dal congelatore fetta per fetta e fare scongelare 60 minuti o preriscaldare il forno e riscaldare in forno a 180°C per 15 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