

## Scheda prodotto



### Panino per hamburger naturale



<b>Art.</b>	<b>2433</b>
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento
EAN	4009837024339
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	24	48	192	3.840
Peso lordo <sup>1</sup>	0,06519	1,56456	3,12912	12,51648	250,3296
Peso netto	0,057	1,368	2,736	10,944	218,88
l x b x h (mm)	0 x 0 x 40	410 x 770 x 0	595 x 394 x 95	-	1.200 x 800 x 2.050
Diametro (mm)	98	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	80

\* unità di base

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

#### Dimensioni

Misure: Ø 9,8 cm, h 4,0 cm, 4 Inch

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

#### Panino per hamburger naturale

Valore energetico	1142 kJ / 270 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, zucchero, olio di colza, lievito, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, emulsionante(esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, Esteri diacetiltartarici acidi di mono- e digliceridi di acidi grassi), FARINA DI SOIA, agente di trattamento della farina acido ascorbico	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	2,8 g		
di cui acidi grassi saturi	0,4 g		
Carboidrati	52,0 g		
di cui zuccheri	8,6 g		
Proteina	7,7 g		

sale	1,27 g	Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE, SESAMO	
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Lasciar scongelare 40 minuti il prodotto a temperatura ambiente.

### 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