

## Scheda prodotto



### Baguette alla cipolla



<b>Art.</b>	<b>254</b>
Denominazione dell'alimento	Baguette di frumento con cipolle arrostate
EAN	4009837002542
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	6	12	72	720
Peso lordo <sup>1</sup>	0,31875	1,9125	3,825	22,95	229,50
Peso netto	0,28	1,68	3,36	20,16	201,60
l x b x h (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure: l 55,0 x b 6,0 x h 4,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Baguette alla cipolla

Valore energetico	1092 kJ/ 258 kcal
Grassi	2,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	47,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteina	9,1 g

FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, cipolle arrosto (3%)(cipolle, olio di palma, FARINA DI GRANO tenero, sale da tavola), lievito, sale da tavola, olio d'oliva, SEMOLINO DI FRUMENTO, granulato di cipolle (0,4%), MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

sale	1,5 g	DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE, SESAMO	
------	-------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Senza scongelare. Preriscaldare il forno e cuocere in forno a 200-220°C 10-15 minuti con vapore. Suggerimento per forno combinato: 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: 19/04/2024

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