

Scheda prodotto



Multi Grain Burger, già pronto



Art.	2547
Denominazione dell'alimento	Pane per burger ai cereali misti
EAN	4009837025473
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	20	40	160	1.760
Peso lordo ¹	0,113	2,26	4,52	18,08	198,88
Peso netto	0,10	2,00	4,00	16,00	176,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 25	540 x 410 x 0	592 x 392 x 183	-	1.200 x 800 x 2.163
Diametro (mm)	120	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	44

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 12 cm, h 2,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Multi Grain Burger, già pronto

Valore energetico	1472 kJ / 351 kcal	FARINA DI GRANO tenero (40%), acqua, FARINA DI SEGALE (12,3%), semi di lino (6,7%), SESAMO (4,6%), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, semi di girasole (3,6%), fiocchi D'AVENA (3%), SEMOLINO DI FRUMENTO, lievito, sale da tavola, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO TOSTATO, PASTA MADRE DI SEGALE	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	9,4 g		
di cui acidi grassi saturi	1,2 g		
Carboidrati	50,9 g		
di cui zuccheri	1,6 g		

Proteina	14,0 g	essiccata, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE	
sale	1,8 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: 17/05/2025

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