

Scheda prodotto



Filoncino ai cereali



Art.	26
Denominazione dell'alimento	Panini a base di frumento
EAN	4009837000265
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	18	36	216	2.160
Peso lordo ¹	0,09292	1,67256	3,34512	20,07072	200,7072
Peso netto	0,08	1,44	2,88	17,28	172,80
l x b x h (mm)	190 x 50 x 40	400 x 380 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 19,0 x b 5,0 x h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Filoncino ai cereali

Valore energetico	1096 kJ/ 260 kcal	FARINA DI GRANO tenero (60%), acqua, semi di lino, SEGALE INTEGRALE IN CHICCHI, CEREALI DI FRUMENTO INTEGRALE, lievito, sale da tavola, CHICCHI DI SOIA, CRUSCA DI FRUMENTO, semolino di mais, SEMOLINO DI FRUMENTO, olio di colza, estratto di MALTO D'ORZO, PASTA MADRE DI SEGALE essiccata, CHICCHI DI FRUMENTO, CHICCHI DI SEGALE, MALTO D'ORZO,	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	2,2 g		
di cui acidi grassi saturi	0,3 g		
Carboidrati	46,5 g		
di cui zuccheri	1,1 g		
Proteina	10,3 g		

sale	1,6 g	CHICCHI DI MALTO DI FRUMENTO, FARINA DI SEGALE arrosto, FARINA DI FRUMENTO arrosto, FARINA DI SOIA, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, cumino, finocchio, coriandolo, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE, SESAMO	
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200° per 10-12 minuti in forno preriscaldato. 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: 29/04/2024

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