

## Scheda prodotto



### Torta flambé "Originale alsaziana"



<b>Art.</b>	<b>2617</b>
Denominazione dell'alimento	Biscotto di grano con, panna acida, lardo, cipolle
EAN	4009837026173
Livello di preparazione	Precotto

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	10	80	880
Peso lordo <sup>1</sup>	0,335	0,335	3,35	26,80	294,80
Peso netto	0,30	0,30	3,00	24,00	264,00
l x b x h (mm)	360 x 290 x 10	400 x 360 x 0	394 x 299 x 173	-	1.200 x 800 x 2.053
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	88

\* unità di base

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

#### Dimensioni

Misure: l 36,0 x b 29,0 x h 1,0 cm

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

#### Torta flambé "Originale alsaziana"

Valore energetico 939 kJ / 228 kcal

Grassi 11,4 g

di cui acidi grassi saturi 6,8 g

Carboidrati 20,2 g

di cui zuccheri 3,0 g

Proteina 9,4 g

crema (42%)(PANNA ACIDA, sale da tavola, pepe), speck affumicato (14%)(carne di maiale, sale da tavola, spezie, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio, estratto di erbe aromatiche, antiossidante sodio L-ascorbato, stabilizzante citrato di sodio, conservante(sodio nitrito, potassio nitrate), affumicato), FARINA DI GRANO tenero, acqua, cipolle (9%), olio di colza, lievito, sale da tavola, zucchero

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI

sale	1,66 g		
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Preriscaldare il forno e cuocere in forno a 250°C per 6-8 minuti.

### Scadenza minima dalla data di produzione

24 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: 26/04/2024

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