

Scheda prodotto



Pizzetta ripiena al salame



Art.	2698
Denominazione dell'alimento	Pasta lievitata con salame, pomodoro, formaggio
EAN	4009837026982
Livello di preparazione	Prelievitato

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	32	32	128	1.920
Peso lordo ¹	0,18863	6,03616	6,03616	24,14464	362,1696
Peso netto	0,17	5,44	5,44	21,76	326,40
l x b x h (mm)	115 x 80 x 35	650 x 600 x 0	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 11,5 x b 8,0 x h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pizzetta ripiena al salame

Valore energetico	1029 kJ / 246 kcal	acqua, FARINA DI FRUMENTO, FORMAGGIO (15%), salame (7%) (carne di maiale, lardo, sale, spezie, destrosio, zucchero, antiossidante (estratti rosmarino, L-ascorbato), aroma di affumicato, aroma, sciroppo di glucosio, estratto di erbe aromatiche, affumicato, conservante nitrito di potassio), pomodori (6%), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, BURRO, amido modificato, lievito, zucchero, pomodoro in polvere, AMIDO DI FRUMENTO, amido di	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	11,7 g		
di cui acidi grassi saturi	6,8 g		
Carboidrati	25,3 g		
di cui zuccheri	2,8 g		
Proteina	9,1 g		

sale	1,62 g	mais, sale, SIERO DI LATTE DOLCE IN polvere, PROTEINA DEL FRUMENTO, acidificante (diphosphate, acido citrico), agente lievitante carbonati di sodio, spezie, concentrato di PROTEINE DEL SIERO DI LATTE, sciroppo di glucosio, olio di colza, destrosio, erbe aromatiche, agente di trattamento della farina(acido ascorbico, amylase), barbabietola rossa, cipolle, aroma naturale Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, FRUTTI IN GUSCIO, SEDANO E PRODOTTI DERIVATO, SENAPE, SESAMO, LUPINO	
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 10-15 minuti e cuocere in forno a 155-160°C per 22-24 minuti. L'ultimo terzo del fase di cottura, tiraggio aperto.

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: 01/05/2024

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