

## Scheda prodotto



### Coniglietto di impasto brezel, già pronto

<b>Art.</b>	<b>3010</b>
Denominazione dell'alimento	Prodotto "Laugen"
EAN	4009837030101
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	40	40	360	3.240
Peso lordo <sup>1</sup>	0,5765	23,06	23,06	207,54	1.867,86
Peso netto	0,05	2,00	2,00	18,00	162,00
l x b x h (mm)	100 x 105 x 30	900 x 360 x 0	396 x 262 x 200	-	1.200 x 800 x 1.950
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	81

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure: l 10,0 x b 10,5 x h 3,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

### Coniglietto di impasto brezel, già pronto

Brennwert	1175 kJ / 282 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, lievito, olio di semi di girasole, sale da tavola, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, estratto di MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato, soluzione per prezel (regolatore di acidità idrossido di sodio )	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Fett	2,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	52,5 g		
davon Zucker	1,5 g		
Eiweiß	9,2 g		

Salz	1,5 g	Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE, SESAMO	
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Iniziare a scongelare 15-20 minuti e riscaldare a 100°C per 6-8 minuti.

### 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](mailto:info@edna.it)