

Scheda prodotto



Mini girella Bridor con uvetta

Art. 32183
Denominazione dell'alimento Dolci
EAN 3419280015289
Livello di preparazione Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	65	260	2.080	16.640
Peso lordo ¹	0,03177	2,06505	8,2602	66,0816	528,6528
Peso netto	0,03	1,95	7,80	62,40	499,20
l x b x h (mm)	60 x 50 x 20	550 x 460 x 0	388 x 298 x 244	-	1.200 x 800 x 2.100
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	64

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 6,0 x b 5,0 x h 2,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Mini girella Bridor con uvetta

Valore energetico	1228 kJ / 293 kcal	acqua, FARINA DI GRANO tenero, BURRO (14%), uva passa (13%), zucchero, UOVA, lievito, amido modificato, LATTE INTERO IN POLVERE, sale da tavola, SIERO DI LATTE IN polvere, GLUTINE DI FRUMENTO, polvere DI LATTE MAGRO, stabilizzante(calcio acetato, difosfati, di sodio ortofosfati), enzimi(amylase, hemicellulase), Estratti(carote, pepe, curcuma), agente di trattamento	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	12,0 g		
di cui acidi grassi saturi	7,8 g		
Carboidrati	40,0 g		
di cui zuccheri	17,0 g		
Proteina	5,0 g		

sale	0,67 g	della farina acido ascorbico, aroma naturale Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO	
------	--------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 30-45 minuti e cuocere in forno a 170-175°C per 14-15 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: 18/04/2024

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