

Scheda prodotto



Mini girella con noci

Art.	410
Denominazione dell'alimento	Frolla con ripieno alle noci
EAN	4009837004102
Livello di preparazione	Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	90	90	1.080	9.720
Peso lordo ¹	0,04278	3,8502	3,8502	46,2024	415,8216
Peso netto	0,04	3,60	3,60	43,20	388,80
l x b x h (mm)	0 x 0 x 25	450 x 450 x 0	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 1.707
Diametro (mm)	50	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	108

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 5,0 cm, h 2,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Mini girella con noci

Valore energetico 1468 kJ/ 353 kcal

Grassi 20,0 g

di cui acidi grassi saturi 7,9 g

Carboidrati 35,0 g

di cui zuccheri 11,0 g

Proteina 7,2 g

FARINA DI GRANO tenero, acqua, margarina (olio di palma, (proveniente da colture certificate sostenibili), acqua, olio di colza, sale da tavola, succo di limone concentrato), zucchero, NOCCIOLE (8,3%), UOVO INTERO, lievito, BURRO, LATTE INTERO IN POLVERE, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI

sale	0,65 g	DI MALTO D'ORZO, UOVA INTERE IN polvere, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: SESAMO	
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Scongelare per almeno 30 minuti e cuocere in forno a 170°C 18-20 minuti vapore.

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: 01/05/2024

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