

Scheda prodotto



Mini girella con budino

Art.	411
Denominazione dell'alimento	Frolla con ripieno al budino
EAN	4009837004119
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 budino

Valore energetico	1264 kJ / 305 kcal	FARINA DI GRANO tenero, Crema budino (29%)(acqua, sultanines (5,4%), zucchero, UOVO INTERO, amido, SIERO DI LATTE IN POLVERE, coloranti estratti(carote, curcuma)), acqua, margarina(olio di palma, (proveniente da colture certificate sostenibili), acqua, olio di colza, sale, succo di limone), UOVO INTERO, zucchero, lievito, BURRO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, sale, LATTE	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	14,0 g		
di cui acidi grassi saturi	7,0 g		
Carboidrati	38,0 g		
di cui zuccheri	13,0 g		
Proteina	5,6 g		

sale	0,72 g	INTERO 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: 02/05/2024

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