

## Scheda prodotto



### Girella alla noci

**Art.****477**

Denominazione dell'alimento

Frolla con ripieno alle noci

EAN

4009837004775

Livello di preparazione

Prelevitato

Questo prodotto è vegetariano.

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	50	50	300	3.000
Peso lordo <sup>1</sup>	0,14978	7,489	7,489	44,934	449,34
Peso netto	0,14	7,00	7,00	42,00	420,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 30	840 x 750 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Diametro (mm)	95	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure: Ø 9,5 cm, h 3,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Girella alla noci

Valore energetico	1475 kJ / 355 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, margarina(olio di palma, (proveniente da colture certificate sostenibili), acqua, olio di colza, sale da tavola, succo di limone), zucchero, NOCCIOLE (8,3%), UOVO INTERO, lievito, BURRO, LATTE INTERO IN POLVERE, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	20,0 g		
di cui acidi grassi saturi	7,9 g		
Carboidrati	36,0 g		
di cui zuccheri	11,0 g		

Proteina 7,3 g

sale 0,65 g

DI MALTO D'ORZO, sale da tavola,  
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 180°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: 26/04/2024

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