

Scheda prodotto



Croissant ricurvo con spennellatura all'uovo

Art. 5051
Denominazione dell'alimento Cornetto di pasta frolla al burro
EAN 4009837050512
Livello di preparazione Prelievitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	30	60	240	3.600
Peso lordo ¹	0,08987	2,6961	5,3922	21,5688	323,532
Peso netto	0,08	2,40	4,80	19,20	288,00
l x b x h (mm)	105 x 43 x 30	440 x 320 x 0	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 10,5 x b 4,3 x h 3 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Croissant ricurvo con spennellatura all'uovo

Valore energetico	1463 kJ / 350 kcal	FARINA DI GRANO tenero, BURRO (21%), acqua, zucchero, lievito, UOVO INTERO, sale da tavola, UOVA INTERE IN polvere, PROTEINA DEL FRUMENTO, AMIDO DI FRUMENTO, destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante xanthano, agente di trattamento della farina(acido ascorbico, amylase, xilanasi, L-cistina)	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	18,8 g		
di cui acidi grassi saturi	12,0 g		
Carboidrati	37,3 g		
di cui zuccheri	5,0 g		
Proteina	6,8 g		

sale	0,97 g	Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO, SENAPE, LUPINO	
------	--------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 10-15 minuti. Preriscaldare il forno a 190°C e cuocere in forno a 165-175°C 20-22 minuti con molto vapore.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 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: 17/05/2025

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