Scheda prodotto

Panino croccante ai cereali

Art.	**5211**
Denominazione dell'alimento	Panino croccante ai cereali
EAN	4009837052110
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	25	100	400	2.800
Peso lordo [1]	0,0946	2,365	9,46	37,84	264,88
Peso netto	0,088	2,20	8,80	35,20	246,40
l x b x h (mm)	85 x 80 x 35	400 x 380 x 0	590 x 390 x 282	-	1.200 x 800 x 2.124
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28

* unità di base

[1] Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 8,5 x b 8,0 x h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Panino croccante ai cereali

Valore energetico	1098 kJ/ 261 kcal
Grassi	6,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	38,1 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteina	9,6 g

Misure

FARINA DI GRANO tenero (38,6%), acqua, FARINA DI SEGALE (11,3%), semi di lino (5%), SESAMO (3,2%), semi di girasole (3,2%), fiocchi D'AVENA (2,8%), sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, MALTO D'ORZO, olio di colza, LIEVITO DI SEGALE, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , succo di acerola concentrato, FARINA DI MALTO DI

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO

sale	1,3 g	FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO Può contenere tracce di: SOIA, LATTE	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 180° per 15 minuti in forno preriscaldato. Suggerimento per forno combinato: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

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: 29/04/2024

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