

Scheda prodotto



Flagueline alla zucca, già pronta



Art.	56
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento 5% cubetti-zucca, 12%semi-zucca
EAN	4009837000562
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	48	48	288	1.728
Peso lordo ¹	0,11048	5,30304	5,30304	31,81824	190,90944
Peso netto	0,10	4,80	4,80	28,80	172,80
l x b x h (mm)	0 x 0 x 37	840 x 750 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Diametro (mm)	140	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	36

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 14 cm, h 3,7 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Flagueline alla zucca, già pronta

Valore energetico	1305 kJ / 313 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, decorazione(semi di zucca (8%), fiocchi D'AVENA, SESAMO, chicchi di colza, farina di riso, sale da tavola, curcuma, olio di colza, pepe), pezzi di zucca (5%)(zucca, olio di semi di girasole), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, FARINA DI SEGALE, semi di lino, semi di zucca (3%), sale da tavola, lievito, estratto di MALTO D'ORZO, zucchero, olio	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	8,9 g		
di cui acidi grassi saturi	2,0 g		
Carboidrati	46,5 g		
di cui zuccheri	2,1 g		

Proteina 10,8 g

sale 1,3 g

di semi di girasole, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato, FARINA DI MALTO tostato DI FRUMENTO

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 1 ore o cuocere in forno a 200-220 3-5 minuti 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: 18/05/2025

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