Scheda prodotto

Pane BIO Chia + Quinoa, senza glutine

Art.	**57864**
Denominazione dell'alimento	Pane Bio con farina di chia e quinoa
EAN	4022993058321
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	KART	PAL
Quantitá per unità di base	1	8	512
Peso lordo	0,30288	2,42304	0,00
Peso netto	0,25	2,00	0,00
l x b x h (mm)	100 x 85 x 95	384 x 144 x 216	-
Diametro (mm)	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	64

* unità di base

Dimensioni

Misure pezzi: circa l 10 x b 8,5 x h 9,5 cm
Misure confezione: l 14,5 x b 9,5 x h 21,5 cm

Valori nutrizionali

Pane BIO Chia + Quinoa, senza glutine

Valore energetico	734 kJ / 175 kcal
Grassi	6,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	21,0 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteina	5,8 g
sale	0,90 g

Misure

acqua, amido di mais biologica, lievito di riso biologica (11%)(farina di riso biologica, acqua), Farina integrale di quinoa, bio (8%), semi di chia biologica (4%), semi di zucca biologica, SESAMO biologica, olio di girasoli biologica, farina di mais biologica, farina di riso biologica, semi di girasole biologica, gusci dei semi di psillio biologica, farina di semi di lino biologica, proteina dei piselli biologica, destrosio biologica, sale marino, lievito biologica, addensante(farina di carruba biologica, xantano), spezie di biologica

Allergeni

Contiene: SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO

Può contenere tracce di: SOIA, LUPINO, UOVA E PRODOTTI DERIVATI DE-ECO-003 Confezionato in atmosfera protetta	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Togliere il pane dalla sua confezione e cuocerlo a 200°C per ca. 15 min. in forno preriscaldato oppure tostare le singole fette di pane.

Scadenza minima dalla data di produzione

6 mesi

Termine residuo (alla spedizione)

135 giorni

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 22/08/2025

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