

Scheda prodotto



Panino alla cipolla



Art.	59
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento con cipolle arrostate
EAN	4009837000593
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	40	80	480	4.800
Peso lordo ¹	0,04581	1,8324	3,6648	21,9888	219,888
Peso netto	0,04	1,60	3,20	19,20	192,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 40	400 x 380 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Diametro (mm)	75	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 7,5 cm, h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Panino alla cipolla

Valore energetico 1067 kJ/ 253 kcal

Grassi 3,8 g

di cui acidi grassi saturi 1,4 g

Carboidrati 44,8 g

di cui zuccheri 1,0 g

Proteina 8,5 g

FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, cipolle arrosto (5,5%)(cipolle, olio di palma, FARINA DI GRANO tenero, sale da tavola), lievito, sale da tavola, granulato di cipolle, olio d'oliva, SEMOLINO DI FRUMENTO, MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO,

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

sale	1,6 g	GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO	
------	-------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelare, Preriscaldare il forno buocere in forno a 190-200°C per 15-18 minuti.

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: 23/04/2024

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