

Scheda prodotto



Mini croissant al burro



Art. 632
Denominazione dell'alimento croissant
EAN 4009837006328
Livello di preparazione Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	30	150	1.200	9.600
Peso lordo ¹	0,02703	0,8109	4,0545	32,436	259,488
Peso netto	0,025	0,75	3,75	30,00	240,00
l x b x h (mm)	90 x 40 x 28	350 x 230 x 0	395 x 295 x 194	-	1.200 x 800 x 1.702
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	64

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 9,0 x b 4,0 x h 2,8 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Mini croissant al burro

Valore energetico	1478 kJ/ 354 kcal	FARINA DI GRANO tenero, BURRO (24%), acqua, zucchero, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, UOVA, sale da tavola, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi (alfa-amylase, xilanasi, cellulase) Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTI IN GUSCIO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	20,5 g		
di cui acidi grassi saturi	13,2 g		
Carboidrati	33,9 g		
di cui zuccheri	5,1 g		
Proteina	7,5 g		

sale	0,72 g		
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Cuocere nel forno ventilato per ca. 12-15 minuti a 180° (con aggiunta di vapore). Gli esatti tempi di cottura e temperature dipendono dal tipo di forno.

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: 18/04/2024

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