

## Scheda prodotto



### Pane contadino rustico, già affettato



<b>Art.</b>	<b>645</b>
Denominazione dell'alimento	Pane di frumento di segale
EAN	4009837006458
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	12	72	576
Peso lordo <sup>1</sup>	0,56	0,56	6,72	40,32	322,56
Peso netto	0,50	0,50	6,00	36,00	288,00
l x b x h (mm)	160 x 80 x 68	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 1.830
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	48

\* unità di base

<sup>1</sup> Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

### Dimensioni

Misure: l 16,0 x b 8,0 x h 6,8 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Pane contadino rustico, già affettato

Valore energetico	910 kJ / 215 kcal	FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (13%), acqua), FARINA DI SEGALE (21%), sale, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, MALTO D'ORZO tostato  Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,1 g		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	41,4 g		
di cui zuccheri	2,1 g		
Proteina	6,7 g		

sale	1,3 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Estrarre il pane dal congelatore fetta per fetta e fare scongelare 60 minuti o preriscaldare il forno e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

### 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: 19/04/2024

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