

Scheda prodotto



Pane ai cereali misti, già affettato

Art.	668
Denominazione dell'alimento	Mehrkorngebäck, tiefgefroren
EAN	4009837006687
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	648
Peso lordo ¹	0,79917	0,79917	9,59004	57,54024	517,86216
Peso netto	0,75	0,75	9,00	54,00	486,00
l x b x h (mm)	205 x 95 x 105	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 2.040
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	54

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 20,5 x b 9,5 x h 10,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane ai cereali misti, già affettato

Valore energetico	954 kJ/ 227 kcal	acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (59%), acqua), FARINA DI SEGALE (18%), FARINA DI GRANO tenero (17%), fiocchi D'AVENA (5%), semi di girasole, CHICCHI DI SEGALE (2%), semi di lino, lievito, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	4,1 g		
di cui acidi grassi saturi	0,5 g		
Carboidrati	35,8 g		
di cui zuccheri	1,8 g		
Proteina	7,6 g		

sale	1,09 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: 30/04/2024

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