Scheda prodotto

Ciabatta classica

Art.	**691**
Denominazione dell'alimento	Pane di frumento
EAN	4009837006915
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	16	16	64	704
Peso lordo [1]	0,3315	5,304	5,304	21,216	233,376
Peso netto	0,30	4,80	4,80	19,20	211,20
l x b x h (mm)	340 x 100 x 35	585 x 385 x 0	592 x 392 x 185	-	1.200 x 800 x 2.185
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	44

* unità di base

[1] Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 34,0 x b 10,0 x h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Ciabatta classica

Valore energetico	1067 kJ/ 253 kcal
Grassi	2,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	46,6 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteina	8,9 g

Misure

FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, olio d'oliva, sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato

Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

sale	1,5 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno e senza scongelare cuocere in forno a 200-220°C 12-15 min. con vapore

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: 28/04/2024

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