

## Scheda prodotto



### Pane classico

<b>Art.</b>	<b>761</b>
Denominazione dell'alimento	Pane di frumento e segale
EAN	4009837007615
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	6	6	36	432
Peso lordo <sup>1</sup>	0,5765	3,459	3,459	20,754	249,048
Peso netto	0,50	3,00	3,00	18,00	216,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 100	870 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diametro (mm)	170	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	72

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure: Ø 17,0 cm, h 10,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Pane classico

Valore energetico 979 kJ/ 234 kcal

Grassi 1,0 g

di cui acidi grassi saturi 0,2 g

Carboidrati 47,0 g

di cui zuccheri 0,7 g

Proteina 7,8 g

FARINA DI GRANO tenero, acqua, FARINA DI SEGALE, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FRUMENTO caramello-malto, lievito, succo di acerola concentrato

Può contenere tracce di: SESAMO

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

sale	1,6 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Fare scongelare 2-3 ore e cuocere in forno a 190°C 10 minuti vapore.

### Scadenza minima dalla data di produzione

12 mesi

### Conservazione

#### Suggerimenti per la conservazione del pane

Innanzitutto evitare che il pane si secchi o ammuffisca. Preferire recipienti asciutti, quali ad esempio le cassette o gli scomparti per il pane. Conservare sempre il pane tagliato con il lato dell'incisione rivolto verso il basso per evitare che si asciughi troppo. Pulire regolarmente il contenitore del pane con l'aceto per prevenire la formazione di muffa. È bene non conservare il pane in frigorifero perché perde umidità e sapore, invecchiando così rapidamente.

### 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: 26/04/2024

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