Scheda prodotto



Panino gratinato al formaggio



Mini panino rustico al formaggio

Art. 943

Denominazione dell'alimento

EAN 4009837009435

Livello di preparazione Precotto

Questo prodotto è vegetariano.

Unità					
Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	20	80	480	4.800
Peso lordo ¹	0,03686	0,7372	2,9488	17,6928	176,928
Peso netto	0,03	0,60	2,40	14,40	144,00
lxbxh (mm)	60 x 50 x 20	720 x 380 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

^{*} unità di base

Dimensioni

Misure: I 6,0 x b 5,0 x h 2,0 cm

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni				
Mini panino rustico al formaggio							
Valore energetico	1289 kJ / 309 kcal	FARINA DI GRANO tenero, FORMAGGIO (23%)(GOUDA, EMMENTALER, agente distaccante fecola di patate), acqua, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, sale da tavola, olio di semi di girasole, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI				
Grassi	8,0 g						
di cui acidi grassi saturi	4,7 g						
Carboidrati	44,0 g						
di cui zuccheri	0,5 g						
Proteina	13,0 g	3. 355.512 551.551. 11 4.6					

 $^{^{\}rm 1}$ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Può contenere tracce di: SESAMO

sale

1,8 g

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Cuocere in forno a 190-200°C 3-5 minuti con con vapore. Suggerimento per forno combinato: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

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: 10/05/2024

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