

Scheda prodotto



Gallega Media



Art.	1269
Denominazione dell'alimento	Weizengebäck, tiefgefroren
EAN	4009837012695
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	50	50	200	1.600
Peso lordo ¹	0,1378	6,89	6,89	27,56	220,48
Peso netto	0,125	6,25	6,25	25,00	200,00
l x b x h (mm)	265 x 80 x 50	855 x 500 x 0	595 x 393 x 245	-	1.200 x 800 x 2.110
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	32

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 26,5 x b 8,0 x h 5,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Gallega Media

Valore energetico	1035 kJ / 246 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, lievito, sale da tavola iodizzato (sale e ioduro di potassio), antiossidante acido ascorbico, enzimi Può contenere tracce di: SOIA	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1 g		
di cui acidi grassi saturi	0,1 g		
Carboidrati	50 g		
di cui zuccheri	4,2 g		

Proteina 9 g

sale 1,5 g

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Lasciar scongelare la Gallega per 20-22 minuti. Riscaldare il forno a 180-200°C e poi cuocere per 14-16 minuti. Cuocere inizialmente, per circa 2 secondi con vapore. In seguito a tiraggio aperto

Scadenza minima dalla data di produzione

12 Monate

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: 17/08/2020

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,