

Scheda prodotto



Pane contadino rustico, già affettato



Art.	645
Denominazione dell'alimento	Pane di frumento di segale
EAN	4009837006458
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	576
Peso lordo ¹	0,56	0,56	6,72	40,32	322,56
Peso netto	0,50	0,50	6,00	36,00	288,00
l x b x h (mm)	160 x 80 x 68	200 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 1.830
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	48

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 16,0 x b 8,0 x h 6,8 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane contadino rustico, già affettato

Valore energetico	942 kJ / 223 kcal	FARINA(FARINA DI SEGALE (36%), FARINA DI GRANO tenero), acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (10%), acqua), sale da tavola iodizzato, lievito, MALTO D'ORZO tostato Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	0,9 g		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	43,9 g		
di cui zuccheri	0,5 g		
Proteina	6,6 g		

sale	1,25 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 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,