

Scheda prodotto



Assortimento di pane affettato, 3 varietà

Art. 664
EAN 4009837006649
Livello di preparazione Già cotto
Questo prodotto è vegano

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	1	12	72	576
Peso lordo ¹	0,81	0,81	9,72	58,32	466,56
Peso netto	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
l x b x h (mm)	205 x 95 x 105	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 20,5 x b 9,5 x h 10,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane di segale

Valore energetico	873 kJ/ 207 kcal	farina (FARINA DI SEGALE (33%), FARINA DI GRANO tenero), acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (14%), acqua), sale da tavola iodizzato, lievito Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,1 g		
Acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	39,7 g		
Zucchero	1,2 g		
Proteine	6,1 g		
sale	1,4 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
Pane ai cereali		
Valore energetico 1062 kJ/ 252 kcal	farina (FARINA DI SEGALE (22%), FARINA DI GRANO tenero (11%)), acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (11%), acqua), fiocchi D'AVENA (3%), semi di girasole, linsemi, SESAMO, sale da tavola iodizzato, lievito, MALTO D'ORZO tostato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi 5 g		
Acidi grassi saturi 0,6 g		
Carboidrati 40,5 g		
Zucchero 1,1 g		
Proteine 8,1 g		
sale 1,34 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
Pane con semi di girasole		
Valore energetico 1067 kJ/ 253 kcal	farina (FARINA DI SEGALE (36%), FARINA DI GRANO tenero), acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (10%), acqua), semi di girasole (11%), sale da tavola iodizzato, lievito Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi 4,5 g		
Acidi grassi saturi 0,5 g		
Carboidrati 41,5 g		
Zucchero 0,6 g		
Proteine 8,5 g		
sale 1,29 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 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: 06.06.2017