

Scheda prodotto



Panino tipo baguette



Art.	938
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento
EAN	4009837009381
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	35	70	420	2.520
Peso lordo ¹	0,0919	3,2165	6,433	38,598	231,588
Peso netto	0,085	2,975	5,95	35,70	214,20
l x b x h (mm)	160 x 60 x 40	720 x 38 x 0	595 x 265 x 330	-	1.200 x 800 x 2.130
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	36

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 16,0 x b 6,0 x h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Panino tipo baguette

Valore energetico	1058 kJ / 253 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, lievito, sale da tavola, LIEVITO di FRUMENTO(FARINA DI GRANO tenero, acqua, coltura), GLUTINE DI FRUMENTO, agente di trattamento della farina acido ascorbico	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	0,9 g		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	50,0 g		
di cui zuccheri	0,6 g		
Proteina	9,0 g		

sale	1,7 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200-220° per 14-16 minuti in forno preriscaldato.

combinato cottura a vapore: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 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,