

## Scheda prodotto



### Mix bastoncini di pane tipo Brezel, 3 varietà



<b>Art.</b>	<b>5059</b>
Denominazione dell'alimento	Paste con impasto tipo brezel
EAN	4009837050598
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegetariano.	

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	50	150	900	9.900
Peso lordo <sup>1</sup>	0,02256	1,128	3,384	20,304	223,344
Peso netto	0,02	1,00	3,00	18,00	198,00
l x b x h (mm)	120 x 30 x 20	540 x 410 x 0	592 x 262 x 183	-	1.200 x 800 x 2.163
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	66

\* unità di base

<sup>1</sup> Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

#### Dimensioni

Misure: l 12 x b 3 x h 2 cm

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

### Mix bastoncini di pane tipo Brezel, 3 varietà

Valore energetico	1186 kJ / 280 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, SESAMO, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, FARINA DI SEGALE, sale, olio di semi di girasole, estratto di MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, zucchero di canna, pepe, succo di acerola concentrato, olio di cocco, soluzione per prezel (regolatore di acidità idrossido di sodio )	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	3,7 g		
di cui acidi grassi saturi	1,1 g		
Carboidrati	51,1 g		
di cui zuccheri	2,3 g		
Proteina	9,1 g		

sale 2,0 g

Può contenere tracce di: UOVA E  
PRODOTTI DERIVATI, SOIA

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Cuocere in forno a 100°C 2-3 minuti vapore o fare scongelare 60 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: 22/03/2025

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