

## Scheda prodotto



### Pane ai cereali misti, già affettato

<b>Art.</b>	<b>668</b>
Denominazione dell'alimento	Mehrkorngebäck, tiefgefroren
EAN	4009837006687
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 <sup>1</sup>	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	395 x 395 x 215	-	1.200 x 800 x 1.870
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	48

\* unità di base

<sup>1</sup> 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 ai cereali misti, già affettato

Valore energetico	1062 kJ/ 252 kcal	FARINA(FARINA DI SEGALE (22%), FARINA DI GRANO tenero (11%)), acqua, lievito naturale (FARINA DI SEGALE (11%), acqua), semi di girasole, fiocchi D'AVENA (3%), semi di lino, SESAMO, sale da tavola iodizzato, lievito, MALTO D'ORZO tostato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	5 g		
di cui acidi grassi saturi	0,6 g		
Carboidrati	40,5 g		
di cui zuccheri	1,1 g		
Proteina	8,1 g		

sale	1,34 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,