Scheda prodotto





Baguette cotta nel forno a pietra

Art. 1027

Denominazione dell'alimento Weizenbrot, tiefgefroren

EAN 4009837010271

Livello di preparazione Precotto

Questo prodotto è vegano

Unità						
Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL	
Quantitá per unità di base	1	18	18	72	504	
Peso lordo ¹	0,43989	7,91802	7,91802	31,67208	221,70456	
Peso netto	0,40	7,20	7,20	28,80	201,60	
l x b x h (mm)	540 x 85 x 55	1.070 x 850 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.124	
Diametro (mm)	-	-	-	-	-	
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28	

^{*} unità di base

Dimensioni

Misure: I 54,0 x b 8,5 x h 5,5 cm

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni			
Baguette cotta nel forno a pietra						
Valore energetico	1090 kJ/ 257 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, sciroppo di zucchero invertito, addensante farina di carruba, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, emulsionante esteri mono- e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE			
Grassi	1,3 g					
di cui acidi grassi saturi	0,4 g					
Carboidrati	51 g					
di cui zuccheri	4,1 g					
Proteina	8,7 g	Può contenere tracce di: SESAMO				

 $^{^{\}rm 1}$ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

sale

1,4 g

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno a 205°. Cuocere le baguette con vapore.

Termoventilato: Cuocere il prodotto a 190-205° per circa 12-15 minuti. **forno a ripiani:** Cuocere il prodotto a 200-210° per circa 12-15 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,