# Scheda prodotto



## Baguette alle olive



Art.

Denominazione dell'alimento

EAN

Livello di preparazione

Questo prodotto è vegano

1555

Panino di frumento con olives

4009837015559

Precotto

Unità					
Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantitá per unità di base	1	6	12	72	720
Peso lordo <sup>1</sup>	0,31875	1,9125	3,825	22,95	229,50
Peso netto	0,28	1,68	3,36	20,16	201,60
Ixbxh (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

<sup>\*</sup> unità di base

## **Dimensioni**

Misure: I 55,0 x b 6,0 x h 4,0 cm

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni				
Baguette alle olive						
Valore energetico 1106 kJ/ 269 kg	FARINA DI GRANO tenero, acqua,	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE				
Grassi 5,5 g	olive (13%), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, olio d'oliva,					
di cui acidi grassi o,9 g	FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, lievito, sale da tavola, estratto di MALTO D'ORZO,					
Carboidrati 45 g	FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo					
di cui zuccheri 0,7 g	di acerola concentrato, FARINA DI MALTO D'ORZO					
Proteina 7,6 g						

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

Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

#### Modalità di cottura

Termoventilato/forno a ripiani: Senza scongelare, Preriscaldare il forno buocere in forno a 200-220°C per 10-15 minuti.

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

## Scadenza minima dalla data di produzione

9 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

**EDNA Backwaren AG**, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein, Telefono: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch