

## Scheda prodotto



### Mix di pane senza glutine, 3 varietà

**Art.** 2360  
Denominazione dell'alimento Pane senza glutine  
EAN 4009837023608  
Livello di preparazione Già pronto  
Questo prodotto è vegetariano.

#### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	2	48	480	7.680
Peso lordo <sup>1</sup>	0,04971	0,09942	2,38608	23,8608	381,7728
Peso netto	0,045	0,09	2,16	21,60	345,60
l x b x h (mm)	10 x 90 x 90	130 x 100 x 25	400 x 235 x 110	-	1.200 x 800 x 1.910
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	160

\* unità di base

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

#### Dimensioni

Misure: l 1,0 x b 9,0 x h 9,0 cm

#### Valori nutrizionali

##### pane da toast

Valore energetico 1010 kJ / 238 kcal

Grassi 4,1 g

di cui acidi grassi saturi 2,6 g

Carboidrati 46,1 g

di cui zuccheri 5,3 g

Proteina 3,1 g

#### Misure

acqua, farina di riso, fecola di patate, olio di palma, destrosio, zucchero, lievito da cucina, sale da tavola, fiocchi di patate, inulina, farina di teff, addensante idrossipropilmetilcellulosa, acidificante acido citrico

#### Allergeni

Questo articolo non contiene allergeni

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

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

### quinoa pane

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
Valore energetico	916 kJ / 216 kcal	Questo articolo non contiene allergeni
Grassi	3 g	
di cui acidi grassi saturi	1,8 g	
Carboidrati	42,9 g	
di cui zuccheri	3,3 g	
Proteina	3,2 g	
sale	1,3 g	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

### Pane integrale "Vital"

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
Valore energetico	954 kJ / 225 kcal	Contiene: UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	3,8 g	
di cui acidi grassi saturi	1,6 g	
Carboidrati	38,3 g	
di cui zuccheri	0,4 g	
Proteina	7 g	
sale	1,2 g	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Estrarre dalla confezione e tostare fino alla doratura desiderata.

### Scadenza minima dalla data di produzione

18 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

