Scheda prodotto





Croissant ricurvo con spennellatura l'uovo

Art. 5051

Denominazione dell'alimento Cornetto di pasta frolla al burro

EAN 4009837050512 Livello di preparazione Prelievitato

Questo prodotto è vegetariano.

Unità					
Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	30	60	240	3.600
Peso lordo ¹	0,09015	2,7045	5,409	21,636	324,54
Peso netto	0,08	2,40	4,80	19,20	288,00
l x b x h (mm)	105 x 43 x 30	575 x 375 x 110	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60
	ı	1			

^{*} unità di base

Dimensioni

Misure: I 10,5 x b 4,3 x h 3,0 cm

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni			
Croissant ricurvo con spennellatura l'uovo						
Valore energetico	1468 kJ / 351 kcal	BURRO (21%), zucchero, lievito, GLUTINE, UOVA E	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI			
Grassi	19,0 g					
di cui acidi grassi saturi	12,1 g					
Carboidrati	37,3 g					
di cui zuccheri	5,0 g					

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

Proteina	6,7 g	ascorbico, agente di trattamento
sale	0,98 g	della farina(amylase, xilanasi, L- cistina)
		Può contenere tracce di: LUPINO, FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO, SOIA

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Posare, congelato, sulla piastra del forno. Cuocere in forno a 165°C-175°C 20-22 minuti con molto vapore. fase di cottura, tiraggio aperto.

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: 20/08/2020

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,