Scheda prodotto





Panino croccante con semi di sesamo

Art.

Denominazione dell'alimento

- ^ N

EAN

Livello di preparazione

Questo prodotto è vegano

954

Panino di frumento 4009837009541

Precotto

Unità					
Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	40	40	240	2.400
Peso lordo ¹	0,09938	3,9752	3,9752	23,8512	238,512
Peso netto	0,088	3,52	3,52	21,12	211,20
l x b x h (mm)	100 x 100 x 45	720 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

^{*} unità di base

Dimensioni

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

	Valori nutrizion	nali	Misure	Allergeni			
	Panino croccante con semi di sesamo						
	Valore energetico	1121 kJ / 273 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, SESAMO (6%), sale da tavola, lievito, olio di colza, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, estratto di MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO			
	Grassi	5,5 g					
	di cui acidi grassi saturi	0,8 g					
	Carboidrati	45,0 g					
	di cui zuccheri	0,7 g					
	Proteina	8,3 g					

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

sale 1,3 g

Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelare. Preriscaldare il forno e cuocere in forno a 200-210°C 13-15 minuti con vapore (3-4 sec.). Suggerimento per forno combinato: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 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,