

Scheda prodotto



Pane con cereali



Art.	660
Denominazione dell'alimento	Mehrkornbrot, tiefgefroren
EAN	4009837006601
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	8	96	960
Peso lordo ¹	0,52875	0,52875	4,23	50,76	507,60
Peso netto	0,50	0,50	4,00	48,00	480,00
l x b x h (mm)	160 x 85 x 85	480 x 320 x 0	390 x 187 x 165	-	1.200 x 800 x 1.800
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	120

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 16,0 x b 8,5 x h 8,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane con cereali

Valore energetico	1062 kJ/ 252 kcal	FARINA(FARINA DI GRANO tenero (22%), FARINA DI SEGALE (13%)), acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (11%), acqua), fiocchi D'AVENA (5%), semi di girasole, semi di lino, SESAMO, lievito, sale da tavola iodizzato (sale e ioduro di potassio), MALTO D'ORZO tostato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	5,0 g		
di cui acidi grassi saturi	0,6 g		
Carboidrati	40,5 g		
di cui zuccheri	1,1 g		
Proteina	8,1 g		

sale	1,3 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 1,5 ore oppure cuocere in forno a 180° per 20 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: 05/02/2021

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