

## Scheda prodotto



### Ass.di panini speciali, 4 varietà

<b>Art.</b>	<b>5215</b>
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento e cereali
EAN	4009837052158
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	25	100	400	2.800
Peso lordo <sup>1</sup>	0,08785	2,19625	8,785	35,14	245,98
Peso netto	0,081	2,025	8,10	32,40	226,80
l x b x h (mm)	-	400 x 380 x 0	590 x 390 x 282	-	1.200 x 800 x 2.124
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure:

Panino croccante ai cereali: l 8,0 x b 8,0 x h 3,0 cm

Panino con semi di girasole: l 8,0 x b 8,0 x h 3,0 cm

Panino ai semi zucca: l 8,0 x b 8,0 x h 3,0 cm

Panino "Kutscher": l 12,0 x b 9,0 x h 3,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Panino croccante ai cereali

Valore energetico 1107 kJ/ 268 kcal

Grassi 7,0 g

di cui acidi grassi saturi 0,9 g

FARINA DI GRANO tenero (39%),  
acqua, FARINA DI SEGALE (11%),  
semi di lino, semi di girasole,  
SESAMO, fiocchi D'AVENA  
(2,82%), lievito, sale da tavola,  
SEMOLINO DI FRUMENTO,  
FARINA DI MALTO D'ORZO,

Contiene: CEREALI CONTENENTI  
GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI  
DEL SESAMO

Carboidrati	40,0 g	LIEVITO DI SEGALE, olio di colza, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, estratto di MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO	
di cui zuccheri	0,8 g		
Proteina	9,1 g		
sale	1,1 g		
		Può contenere tracce di: LATTE, SOIA	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

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

### Panino con semi di girasole

Valore energetico	1280 kJ / 312 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di girasole (11%), semi di lino, lievito, sale da tavola, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , olio di colza, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	8,4 g		
di cui acidi grassi saturi	0,8 g		
Carboidrati	46,0 g		
di cui zuccheri	1,2 g		
Proteina	10,1 g		
sale	1,4 g		
		Può contenere tracce di: LATTE, SESAMO, SOIA	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

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

### Panino ai semi zucca

Valore energetico	1177 kJ / 286 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di zucca (8%), pezzi di zucca (2%)(olio di semi di girasole), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, semi di lino, estratto di MALTO D'ORZO, lievito, sale da tavola, fiocchi D'AVENA, SESAMO, chicchi di colza pressato, farina di riso, olio di colza, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato, curcuma, pepe	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	6,8 g		
di cui acidi grassi saturi	1,1 g		
Carboidrati	44,0 g		
di cui zuccheri	1,7 g		
Proteina	9,9 g		
sale	1,3 g		
		Può contenere tracce di: LATTE, SOIA, UOVA E PRODOTTI DERIVATI	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

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

### Panino "Kutscher"

Valore energetico	1364 kJ / 330 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di girasole, linsemi, CEREALI	
-------------------	--------------------	---	--

Grassi	10,0 g	DI FRUMENTO INTEGRALE, lievito, grano saraceno, fiocchi DI SEGALE, SESAMO, sale da tavola, semolino di mais, GLUTINE DI FRUMENTO, SEMOLINO DI FRUMENTO, LIEVITO DI SEGALE, estratto di MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO tostato DI FRUMENTO , coriandolo, cumino, finocchio, succo di acerola concentrato  Può contenere tracce di: LATTE, SOIA, UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
di cui acidi grassi saturi	1,2 g		
Carboidrati	35,0 g		
di cui zuccheri	1,3 g		
Proteina	14,0 g		
sale	1,6 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Cuocere con vapore in forno preriscaldato a 190-200° per 12-15 minuti. 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: 05/02/2021

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