

Scheda prodotto



Mini Bigné con panna e cioccolato



Art. 1087
Denominazione dell'alimento Brandteiggebäck mit Sahnefüllung, tiefgefroren
EAN 4009837010875
Livello di preparazione Già pronto
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	65	65	1.040	16.640
Peso lordo ¹	0,02046	1,3299	1,3299	21,2784	340,4544
Peso netto	0,0182	1,183	1,183	18,928	302,848
l x b x h (mm)	0 x 0 x 35	280 x 110 x 410	298 x 198 x 119	-	1.200 x 800 x 2.054
Diametro (mm)	43	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	256

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 4,3 cm, h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Mini Bigné con panna e cioccolato

Valore energetico	1719 kJ/ 413 kcal	PANNA MONTATA (39%), CIOCCOLATO AL LATTE (26%) (zucchero, burro di cacao, LATTE INTERO IN polvere, impasto di cacao, GRASSO DI LATTE, EMULSIONANTE LECITINA DI SOJA), UOVA, zucchero, FARINA DI GRANO tenero, olio di palma, NOCCIOLE (2,6%), amido di mais, emulsionante esteri metiltartarico di	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	30 g		
di cui acidi grassi saturi	17 g		
Carboidrati	31 g		
di cui zuccheri	24 g		
Proteina	5,2 g		

sale	0,12 g	mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti carragenine, sale da tavola	
------	--------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Lasciare scongelare per 30 minuti a temperatura ambiente.

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

Aggiornamento: 22/02/2021

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