

Scheda prodotto



Filoncino messicano



Art. 428
EAN 4009837004287
Livello di preparazione Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	35	35	315	2.520
Peso lordo ¹	0,15837	5,54295	5,54295	0,00	399,0924
Peso netto	0,15	5,25	5,25	0,00	378,00
l x b x h (mm)	210 x 30 x 30	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	72

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 21,0 x b 3,0 x h 3,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Filoncino messicano

Valore energetico	1152 kJ / 275 kcal	Ingredienti prima della cottura in forno FARINA DI GRANO tenero, acqua, FORMAGGIO (12%)(GOUDA, EMMENTALER), preparato a base di pomodoro (10%)(acqua, amido modificato, zucchero, pomodori, (essiccato), sale da tavola, colorazione degli alimenti (barbabietola rossa in polvere), olio di palma, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, esaltatore di sapidità 5-ribonucleotidi di sodio,	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	11,8 g		
Acidi grassi saturi	6,2 g		
Carboidrati	33,6 g		
Zucchero	1,1 g		
Proteine	8,1 g		

addensante farina di carruba, regolatore di acidità acido citrico, spezie, estratto di erbe aromatiche), margarina(olio di palma, olio di colza, acqua, sale da tavola, emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, acidificante acido citrico, aroma di burro naturale), FARINA DI SEGALE, semi di papavero, lievito, miglioranti di panificazione(FARINA DI GRANO tenero, zucchero, farina di malto(ORZO, FRUMENTO), olio di palma, emulsionante lecitina disemi, Stabilizzatore fosfato di calcio, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, agente di trattamento della farina acido ascorbico, xilanasi, alfa-amylase, pentosanase), sale da tavola, Aromi vari(sale da tavola, spezie, pomodoro in polvere, FARINA DI GRANO tenero, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, esaltatore di sapidità 5-ribonucleotidi di sodio, sale fumo)
Può contenere tracce di: SESAMO

Dichiarazione consigliata dopo la cottura in forno

FARINA DI GRANO tenero, acqua, EMMENTALER (6%), GOUDA (6%), preparato a base di pomodoro (10%) (acqua, amido modificato, zucchero, pomodori, (essiccato), sale da tavola, colorazione degli alimenti (barbabietola rossa in polvere), olio di palma, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, esaltatore di sapidità 5-ribonucleotidi di sodio, addensante farina di carruba, regolatore di acidità acido citrico, spezie, estratto di erbe aromatiche), margarina(oli e grassi vegetali, (indurito)(palma, girasole), acqua, sale da tavola), FARINA DI SEGALE, lievito, semi di papavero, miglioranti di panificazione(FARINA DI GRANO tenero, zucchero, farina di malto(ORZO, FRUMENTO), olio di palma, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO), sale da tavola, spezie miste(sale da tavola, spezie, pomodoro in polvere, FARINA DI GRANO tenero, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, esaltatore di sapidità 5-ribonucleotidi di sodio, sale fumo)
Può contenere tracce di:, SESAMO

Modalità di cottura

Lasciare scongelare per 20-40 minuti, quindi cuocere in forno a vapore a 180° C per 16-18 minuti.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 mesi

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: 07.02.2018

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Telefono: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch
