Fiche technique produit

Demi-baguette flambée à l'alsacienne

Art. n°	**1069**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment, garni lardons, oignons, gouda
GENCOD	4009837010691
Type de préparation	précuit

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	24	24	144	1.872
Poids brut [1]	0,15729	3,77496	3,77496	22,64976	294,44688
Poids net	0,14	3,36	3,36	20,16	262,08
L x l x h (mm)	270 x 60 x 27	950 x 650 x 0	395 x 395 x 145	-	1.200 x 800 x 2.035
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	78

* conditionnement de base

[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 27,0 x l 6,0 x h 2,7 cm

Valeurs énergétiques

Demi-baguette flambée à l'alsacienne

valeur énergétique	815 kJ/ 194 kcal
lipides	6,6 g
acides saturés	3,0 g
glucose/fibres	26,3 g
sucre	1,1 g
protéines	7,3 g

Ingrédients

baguette(farine(BLÉ, MALT DE BLÉ), eau, levure, sel, GLUTEN DE BLÉ, améliorant de farine acide ascorbique, levure inactivée), Garniture(CRÈME ÉPAISSE (CRÈME, amidon modifié, lactobacille, sel, sucre, ail, épices (curry, poivre, curcuma, MOUTARDE, sel, extrait de levure)), oignons (16%), dés de jambon de la Forêt Noire (7%) (viande de porc,

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DE LA MOUTARDE OU DÉRIVÉS

sel	2,03 g	sel, sirop de glucose, dextrose, sucre, extrait d'arômes, épices, agent conservateur(nitrite de sodium, nitrate de potassium), Fumé au bois de sapin), GOUDA (LAIT pasteurisé, fécule de pomme de terre, sel, ferment, présure, (microbes))) Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, CÉLERI, SÉSAME, LUPIN, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

10 minutes décongeler. Préchauffer le four et cuire 12-15 minutes à 170-200°C.

Date limite de consommation à partir de la production

8 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 28.04.2024

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