

Scheda prodotto



Burger con lievito naturale

Art.

1364

Denominazione dell'alimento

Panino pretagliato con farina di frumento

EAN

4009837013647

Livello di preparazione

Già pronto

Questo prodotto è vegano

Paese di origine

Germania

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	20	40	160	1.760
Peso lordo ¹	0,113	2,26	4,52	18,08	198,88
Peso netto	0,10	2,00	4,00	16,00	176,00
I x b x h (mm)	0 x 0 x 45	540 x 410 x 0	592 x 392 x 183	-	1.200 x 800 x 2.163
Diametro (mm)	120	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	44

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 12 cm, h 4,5 cm, 5 Inch

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni	
Burger con lievito naturale			
Valore energetico Grassi di cui acidi grassi saturi Carboiodrati di cui zuccheri	1074 kJ / 254 kcal 0,9 g 0,1 g 50,1 g 0,4 g	FARINA DI GRANO tenero, acqua, FARINA DI GRANO DURO fermentato, farina di grano saraceno tostato, sale da tavola, lievito, GERMOGLI DI FRUMENTO fermentata, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO tostato D'ORZO, FARINA DI FRUMENTO arrosto, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Proteina	9,8 g
sale	1,5 g

Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE, SESAMO

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno a 230°C. Cuocere a 190°C per 2-5 minuti, con poco vapore o lasciar scongelare a temperatura ambiente 75-90 minuti.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 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: 19.12.2025

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