

Scheda prodotto



Baguette ai cereali

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Art. | 1645 |
| Denominazione dell'alimento | Baguette ai cereali |
| EAN | 4009837016457 |
| Livello di preparazione | Precotto |
| Questo prodotto è vegano | |

Unità

| Unità | pezzo * | sacchetto | cartone | strato | bancale |
|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|----------|---------------------------|
| Quantità per unità di base | 1 | 22 | 22 | 88 | 616 |
| Peso lordo ¹ | 0,33973 | 7,47406 | 7,47406 | 29,89624 | 209,27368 |
| Peso netto | 0,31 | 6,82 | 6,82 | 27,28 | 190,96 |
| l x b x h (mm) | 540 x 65 x 40 | 400 x 380 x 0 | 590 x 395 x 280 | - | 1.200 x 800 x 2.110 |
| Diametro (mm) | - | - | - | - | - |
| Cartoni/bancale | - | - | - | - | 28 |

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 54,0 x b 6,5 x h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Baguette ai cereali

| | | | |
|----------------------------|--------------------|--|--|
| Valore energetico | 1171 kJ / 278 kcal | FARINA DI GRANO tenero (51%), acqua, fiocchi D'AVENA (3,9%), CHICCHI DI MALTO ACIDO DI CEREALI, SESAMO, semi di girasole, semi di lino, FARINA DI SEGALE, lievito, papavero blu, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO DI SEGALE, SEMOLINO DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , estratto di MALTO D'ORZO, MALTO D'ORZO, | Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO |
| Grassi | 6,0 g | | |
| di cui acidi grassi saturi | 0,8 g | | |
| Carboidrati | 43,0 g | | |
| di cui zuccheri | 0,8 g | | |
| Proteina | 10,7 g | | |

| | | | |
|------|-------|--|--|
| sale | 1,5 g | FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: SOIA, LATTE | |
|------|-------|--|--|

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200-220°C per 12-15 minuti in forno preriscaldato.

Suggerimento per forno combinato: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

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: 25.04.2024

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