

Fiche technique produit



Boule terroir "Rose"

Art. n°	1687
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837016877
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	40	240	2.400
Poids brut ¹	0,0746	1,492	2,984	17,904	179,04
Poids net	0,065	1,30	2,60	15,60	156,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 50	585 x 385 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diamètre (mm)	80	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 8,0 cm, h 5,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Boule terroir "Rose"

valeur énergétique	1157 kJ / 274 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, concentré jus de acerola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,3 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	52,0 g		

dont sucre	0,4 g		
protéines	9,9 g		
sel	1,8 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 12-15 minutes à 200-220°C avec de la vapeur.

Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier tiers de cuisson.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 24.04.2024

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