

Fiche technique produit



Bagel bretzel au sésame tranché, prêt à l'emploi



Art. n°	1989
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à bretzel au sésame
GENCOD	4009837019892
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	
Pays d'origine	Allemagne

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	60	240	2.640
Poids brut (Kg) ¹	0,08882	1,7764	5,3292	21,3168	234,4848
Poids net (Kg)	0,08	1,60	4,80	19,20	211,20
L x l x h (mm)	0 x 0 x 35	560 x 450 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Diamètre (mm)	110	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	44

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 11 cm, h 3,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bagel bretzel au sésame tranché, prêt à l'emploi

valeur énergétique	1155 kJ / 276 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, SÉSAME (4,5%), levure, huile de tournesol, sel, FARINE D'ORGE MALTÉE, SEMOULE DE BLÉ, MALT D'ORGE, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré, saumure pour bretzel (régulateur d'acidité : hydroxyde de sodium)	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	5,3 g		
dont acides gras saturés	0,9 g		
glucides	45,8 g		

dont sucre	0,7 g	Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT	
protéines	8,8 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

15-20 minutes décongeler et réchauffer à 100°C 6-8 minutes.

Date limite de consommation à partir de la production

12 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 : 05.12.2025

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