

Scheda prodotto



Cornetto al burro 50 g



Art. 4004
Denominazione dell'alimento Cornetto al burro
EAN 7609830040045
Livello di preparazione Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	100	100	800	7.200
Peso lordo ¹	0,0543	5,43	5,43	43,44	390,96
Peso netto	0,05	5,00	5,00	40,00	360,00
l x b x h (mm)	130 x 80 x 30	400 x 300 x 600	400 x 300 x 185	-	800 x 1.200 x 1.815
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	72

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Cornetto al burro 50 g

Valore energetico	1400 kJ / 335 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, BURRO (22%), lievito, AMIDO di FRUMENTO, zucchero, SIERO DI LATTE IN polvere, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, UOVA IN polvere, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi, acidificante acido lattico	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	19,0 g		
di cui acidi grassi saturi	12,0 g		
Carboidrati	36,0 g		
di cui zuccheri	2,0 g		
Proteina	6,0 g	Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO	

sale	1,0 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza separare i processi di scongelamento e fermentazione, cuocere immediatamente nel forno preriscaldato a circa 200° C per circa 18 minuti a vapore. Volendo, spennellare con tuorlo d'uovo.

Scadenza minima dalla data di produzione

6 mesi

Termine residuo (alla spedizione)

5 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: 19.04.2024

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