

Scheda prodotto



Assortimento di panini speciali, 4 varietà

Art.	5215
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento
EAN	4009837052158
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	25	100	400	2.800
Peso lordo ¹	0,09023	2,25575	9,023	36,092	252,644
Peso netto	0,081	2,025	8,10	32,40	226,80
l x b x h (mm)	-	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:

Panino croccante ai cereali: l 8,0 x b 8,0 x h 3,0 cm

Panino con semi di girasole: l 8,0 x b 8,0 x h 3,5 cm

Panino ai semi zucca: l 8,0 x b 8,0 x h 3,0 cm

Panino "Kutscher": l 12,0 x b 9,0 x h 3,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Panino croccante ai cereali

Valore energetico	1098 kJ/ 261 kcal	FARINA DI GRANO tenero (38,6%), acqua, FARINA DI SEGALE (11,3%), semi di lino (5%), SESAMO (3,2%), semi di girasole (3,2%), fiocchi D'AVENA (2,8%), sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO, MALTO D'ORZO, olio di colza, LIEVITO DI SEGALE,	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	6,9 g		
di cui acidi grassi saturi	0,9 g		
Carboidrati	38,1 g		

di cui zuccheri	0,7 g	FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , succo di acerola concentrato, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO	
Proteina	9,6 g		
sale	1,3 g		
		Può contenere tracce di: SOIA, LATTE	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panino con semi di girasole

Valore energetico	1304 kJ/ 312 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di girasole (12,7%), semi di lino, lievito, sale da tavola, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , olio di colza, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	10,2 g		
di cui acidi grassi saturi	1,1 g		
Carboidrati	41,4 g		
di cui zuccheri	0,8 g		
Proteina	11,1 g		
sale	1,4 g		
		Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panino ai semi zucca

Valore energetico	1183 kJ / 282 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di zucca (8%), SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, pezzi di zucca (2,8%)(contiene, olio di colza), semi di lino, estratto di MALTO D'ORZO, lievito, fiocchi D'AVENA, SESAMO, sale da tavola, olio di colza, chicchi di colza pressato, FARINA DI MALTO tostatoDI FRUMENTO , farina di riso, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, estratto di curcuma, estratto di peperone, succo di acerola concentrato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	7,0 g		
di cui acidi grassi saturi	1,1 g		
Carboidrati	42,2 g		
di cui zuccheri	1,6 g		
Proteina	10,9 g		
sale	1,3 g		
		Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

Panino "Kutscher"

Valore energetico	1281 kJ / 304 kcal		
-------------------	--------------------	--	--

Valore energetico	kcal	<p>FARINA DI GRANO tenero, acqua, semi di girasole (8,7%), semi di lino (5,7%), CEREALI DI FRUMENTO INTEGRALE, GLUTINE DI FRUMENTO, lievito, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO, sale, grano saraceno (0,9%), SESAMO (0,9%), fiocchi DI SEGALE (0,9%), estratto di MALTO D'ORZO, PASTA MADRE DI SEGALE essiccata, farina rigonfiante di mais, spezie, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO TOSTATO, maltodestrina, polvere di acerola</p> <p>Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SOIA, LATTE</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO</p>
Grassi	8,1 g		
Acidi grassi saturi	1,0 g		
Carboidrati	42,4 g		
Zucchero	1,0 g		
Proteine	13,1 g		
sale	1,7 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Cuocere con vapore in forno preriscaldato a 190-200° per 12-15 minuti. 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: 23.04.2024

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