

Scheda prodotto



Pane semibianco



Art.	5541
Denominazione dell'alimento	Pane speciale al frumento
EAN	4009837055418
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	8	8	32	192
Peso lordo ¹	1,30375	10,43	10,43	41,72	250,32
Peso netto	1,20	9,60	9,60	38,40	230,40
l x b x h (mm)	580 x 100 x 75	600 x 400 x 800	600 x 400 x 264	-	1.200 x 800 x 1.734
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	24

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane semibianco

Valore energetico	1040 kJ / 249 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, lievito, (essiccato)(SEGALE, FRUMENTO), glucosio, AMIDO DI FRUMENTO, acidificante calcio acetato, FARINA DI SEGALE, agente di trattamento della farina acido ascorbico	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,0 g		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	51,0 g		
di cui zuccheri	0,8 g		
Proteina	9,0 g	Può contenere tracce di: UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE, SESAMO, FRUTTI IN GUSCIO	

sale	1,8 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno a 180°C. Tiraggio chiuso! Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. Tempi e la temp. esatti dipende o dal tipo di forno.

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: 23.04.2024

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