

Scheda prodotto



Rosetta



Art.	562
Denominazione dell'alimento	Panino di frumento
EAN	4009837005628
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	0,07276	1,819	7,276	29,104	203,728
Peso netto	0,065	1,625	6,50	26,00	182,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 40	440 x 380 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diametro (mm)	90	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 9,0 cm, h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Rosetta

Valore energetico	1039 kJ / 247 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, lievito, olio di colza, sale da tavola, SEMOLINO DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, polvere di acerola Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	2,1 g		
Acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	46,6 g		
Zucchero	0,3 g		
Proteine	8,9 g		

sale	1,3 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200-220° per 15-20 minuti in forno preriscaldato. Suggerimento per forno combinato: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

Programma di cottura con forno UNOX: Otterrete il migliore risultato con il programma 2

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: 26.04.2024

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