

## Scheda prodotto



### Panino al malto con semi

<b>Art.</b>	<b>57</b>
Denominazione dell'alimento	Panino al malto con semi
EAN	4009837000579
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegetariano.	

### Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	35	70	420	4.200
Peso lordo <sup>1</sup>	0,0452	1,582	3,164	18,984	189,84
Peso netto	0,04	1,40	2,80	16,80	168,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 35	440 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.960
Diametro (mm)	60	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	60

\* unità di base

<sup>1</sup> Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

### Dimensioni

Misure: Ø 6,0 cm, h 3,5 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Panino al malto con semi

Valore energetico	1144 kJ / 271 kcal	FARINA DI FRUMENTO, acqua, semi di lino (5,8%), FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, SESAMO (2,5%), semi di girasole (2,2%), FARINA DI SOIA, lievito, grano saraceno (1,8%), fiocchi DI SEGALÉ, sale, farina di malto tostato (1%)(ORZO, FRUMENTO), GLUTINE DI FRUMENTO, olio di colza, zucchero, destrosio, caramello, SIERO DI LATTE IN POLVERE	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	6,1 g		
Acidi grassi saturi	0,9 g		
Carboidrati	41,6 g		
Zucchero	2,5 g		
Proteine	10,8 g		

sale	1,6 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200-220° per 8-10 minuti in forno preriscaldato.

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: 26.04.2024

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