Scheda prodotto

Mini girella al burro con uva passa

Art.	**630**
Denominazione dell'alimento	Mini girella al burro con uva passa
EAN	4009837006304
Livello di preparazione	Prelievitato

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantitá per unità di base	1	50	150	1.200	9.600
Peso lordo [1]	0,03223	1,6115	4,8345	38,676	309,408
Peso netto	0,03	1,50	4,50	36,00	288,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 22	350 x 230 x 0	395 x 295 x 194	-	1.200 x 800 x 1.702
Diametro (mm)	55	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	64

* unità di base

[1] Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 5,5 cm, h 2,2 cm

Valori nutrizionali

Mini girella al burro con uva passa

Valore energetico	1253 kJ/ 299 kcal
Grassi	14,5 g
Acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati	35,8 g
Zucchero	14,4 g
Proteine	5,6 g
sale	0,6 g

Misure

Ingredienti prima della cottura in forno

acqua, FARINA DI GRANO tenero, BURRO (13,5%), uva passa (12%), zucchero, amido modificato, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, SIERO DI LATTE IN polvere, UOVA, destrosio, LATTE INTERO IN polvere, sale da tavola, ALBUME IN polvere, PANNA IN POLVERE, aroma naturale, curcuma, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi xylanasi

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI

	Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTI IN GUSCIO **Dichiarazione consigliata dopo la cottura in forno** FARINA DI GRANO tenero, BURRO (21,5%), uva passa (12,5%), acqua, zucchero, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, amido modificato, SIERO DI LATTE IN polvere, UOVA, sale da tavola, LATTE INTERO IN polvere, LIEVITO DI FRUMENTO INATTIVATI, (essiccato)(FARINA DI GRANO tenero, MALTO DI FRUMENTO, coltura), maltodestrina, addensante xanthano, aroma naturale, colorante caroteni, agente di trattamento della farina acido ascorbico Può contenere tracce di:, SOIA, FRUTTI IN GUSCIO	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Cuocere nel forno ventilato per ca. 12-15 minuti a 180° (con aggiunta di vapore). Gli esatti tempi di cottura e temperature dipendono dal tipo di forno.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 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: 02.05.2024

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