Scheda prodotto

Pane ai cereali misti, già affettato

Art.	**668**
Denominazione dell'alimento	Pane ai cereali misti, già affettato
EAN	4009837006687
Livello di preparazione	Già cotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantitá per unità di base	1	1	12	72	648
Peso lordo [1]	0,79917	0,79917	9,59004	57,54024	460,32192
Peso netto	0,75	0,75	9,00	54,00	432,00
l x b x h (mm)	205 x 95 x 105	210 x 355 x 0	390 x 390 x 210	-	1.200 x 800 x 2.040
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	54

* unità di base

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

Dimensioni

Misure: l 20,5 x b 9,5 x h 10,5 cm

Valori nutrizionali

Pane ai cereali misti, già affettato

Valore energetico	954 kJ/ 227 kcal
Grassi	4,1 g
Acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	35,8 g
Zucchero	1,8 g
Proteine	7,6 g
sale	1,09 g

Misure

acqua, lievito naturale(FARINA DI SEGALE (59%), acqua), FARINA DI SEGALE (18%), FARINA DI GRANO tenero (17%), fiocchi D'AVENA (5%), semi di girasole, CHICCHI DI SEGALE (2%), semi di lino, lievito, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO

Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Estrarre il pane dal congelatore fetta per fetta e fare scongelare 60 minuti o preriscaldare il forno e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

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: 27.04.2024

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