

Scheda prodotto



Pane classico

Art.	761
Denominazione dell'alimento	Pane classico
EAN	4009837007615
Livello di preparazione	Già cotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	pezzo *	sacchetto	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	6	6	36	432
Peso lordo ¹	0,5765	3,459	3,459	20,754	249,048
Peso netto	0,50	3,00	3,00	18,00	216,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 100	870 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diametro (mm)	170	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	72

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 17,0 cm, h 10,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane classico

Valore energetico	979 kJ/ 234 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, FARINA DI SEGALE, sale da tavola, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FRUMENTO caramello-malto, lievito, succo di acerola concentrato Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,0 g		
Acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	47,0 g		
Zucchero	0,7 g		
Proteine	7,8 g		
sale	1,6 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 2-3 ore e cuocere in forno a 190°C 10 minuti vapore.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 mesi

Conservazione

Suggerimenti per la conservazione del pane

Innanzitutto evitare che il pane si secchi o ammuffisca. Preferire recipienti asciutti, quali ad esempio le cassette o gli scomparti per il pane. Conservare sempre il pane tagliato con il lato dell'incisione rivolto verso il basso per evitare che si asciughi troppo. Pulire regolarmente il contenitore del pane con l'aceto per prevenire la formazione di muffa. È bene non conservare il pane in frigorifero perché perde umidità e sapore, invecchiando così rapidamente.

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
