

## Scheda prodotto



### Confezione biologica fitness, 3 varietà

<b>Art.</b>	<b>1870</b>
Denominazione dell'alimento	Prodotti bio a base di farina di frumento
EAN	4009837018703
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegetariano.	

### Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	35	105	630	3.150
Peso lordo <sup>1</sup>	0,06558	2,2953	6,8859	41,3154	206,577
Peso netto	0,06	2,10	6,30	37,80	189,00
l x b x h (mm)	-	500 x 765 x 0	590 x 250 x 330	-	1.200 x 800 x 1.800
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	30

\* unità di base

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

### Dimensioni

Misure:

Panino al farro "Bio": l 9,0 x b 7,0 x h 4,0 cm

Panini Bio integrali: l 9,0 x b 7,5 x h 3,5 cm

Panino segale "Bio": l 8,0 x b 7,0 x h 4,0 cm

### Valori nutrizionali

### Misure

### Allergeni

#### Panino al farro "Bio"

Valore energetico	1213 kJ / 287 kcal	farina bio farroFRUMENTO (44%), acqua, granaglie bio integrali farroFRUMENTO (10%), RICOTTA biologica, GLUTINE DI FRUMENTO biologica, SESAMO biologica, semi di girasole biologica, semi di lino biologica, sale marino, lievito biologica, FARINA DI MALTO D'ORZO biologica, estratto DI	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	7,0 g		
di cui acidi grassi saturi	1,3 g		
Carboidrati	39,0 g		

di cui zuccheri	2,0 g	MALTO D'ORZO biologique, olio di girasoli biologica, pieno di zucchero di canna biologica, succo di acerola concentrato biologica, oliio di noce di cocco biologica	
Proteina	15,0 g		
sale	1,6 g		
		Può contenere tracce di: SOJA, FRUTTI IN GUSCIO	
		DE-ÖKO-006	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

### Panini Bio integrali

Valore energetico	1371 kJ / 329 kcal	FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO biologica (42%), acqua, semi di girasole biologica, semi di zucca biologica, FARINA DI FRUMENTO biologica, GLUTINE DI FRUMENTO biologica, SESAMO biologica, lievito biologica, sale marino, FARINA DI MALTO D'ORZO biologica, LIEVITO INTEGRALE DI SEGALE essiccato biologica(FARINA INTEGRALE DI SEGALE biologica, coltura), olio di semi di girasole biologica, miele biologica, FARINA DI MALTO TOSTATO D'ORZO BIOLOGICA, estratto DI MALTO D'ORZO biologique, succo di acerola concentrato biologica, pieno di zucchero di canna biologica, oliio di noce di cocco biologica	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	13,0 g		
di cui acidi grassi saturi	1,9 g		
Carboidrati	37,0 g		
di cui zuccheri	2,6 g		
Proteina	14,0 g		
sale	1,6 g		
		Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, FRUTTI IN GUSCIO	
		DE-ÖKO-006	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali	Misure	Allergeni
---------------------	--------	-----------

### Panino segale "Bio"

Valore energetico	1083 kJ / 256 kcal	FARINA DI SEGALE biologica (31%), FARINA DI FRUMENTO biologica, acqua, GLUTINE DI FRUMENTO biologica, sale marino, lievito biologica, FARINA DI MALTO D'ORZO biologica, LIEVITO INTEGRALE DI SEGALE essiccato biologica(FARINA INTEGRALE DI SEGALE biologica, coltura), olio di semi di girasole biologica, succo di acerola concentrato biologica, miele biologica, FARINA DI MALTO TOSTATO D'ORZO BIOLOGICA,	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	2,4 g		
di cui acidi grassi saturi	0,4 g		
Carboidrati	46,0 g		
di cui zuccheri	1,5 g		
Proteina	11,0 g		

sale	1,7 g	estratto DI MALTO D'ORZO biologique, pieno di zucchero di canna biologica, olio di noce di cocco biologica  Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO  DE-ÖKO-006	
------	-------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

### Modalità di cottura

Iniziare a scongelare 30 minuti e riscaldare a 180°C per 3-5 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: 12/09/2023

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefono: 0800 / 816 862, E-Mail: info@edna.it