

Scheda prodotto



Baguette cotta nel forno a pietra

Art.	1027
Denominazione dell'alimento	Weizenbrot, tiefgefroren
EAN	4009837010271
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	18	18	72	504
Peso lordo ¹	0,43989	7,91802	7,91802	31,67208	221,70456
Peso netto	0,40	7,20	7,20	28,80	201,60
l x b x h (mm)	540 x 85 x 55	1.070 x 850 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.124
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	28

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 54,0 x b 8,5 x h 5,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Baguette cotta nel forno a pietra

Valore energetico	1090 kJ/ 257 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, sale da tavola, lievito, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, sciroppo di zucchero invertito, addensante farina di carruba, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, emulsionante esteri mono- e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi Può contenere tracce di: SESAMO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,3 g		
di cui acidi grassi saturi	0,4 g		
Carboidrati	51 g		
di cui zuccheri	4,1 g		
Proteina	8,7 g		

sale	1,4 g		
------	-------	--	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Preriscaldare il forno a 205°. Cuocere le baguette con vapore.

Termoventilato: Cuocere il prodotto a 190-205° per circa 12-15 minuti. **forno a ripiani:** Cuocere il prodotto a 200-210° per circa 12-15 minuti.

Scadenza minima dalla data di produzione

12 Monate

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: 01/02/2021

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,