

## Scheda prodotto



### Pane ai cereali misti, già affettato

**Art.** 668  
**EAN** 4009837006687  
**Livello di preparazione** Già cotto  
**Questo prodotto è vegano**

#### Unità

Unità	pezzo *	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	12	72	576
Peso lordo <sup>1</sup>	0,81	9,72	58,32	466,56
Peso netto	0,75	9,00	54,00	432,00
l x b x h (mm)	205 x 95 x 105	395 x 395 x 215	-	1.200 x 800 x 1.870
Diametro (mm)	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	48

\* unità di base

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

#### Dimensioni

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

#### Valori nutrizionali

#### Misure

#### Allergeni

#### Pane ai cereali misti, già affettato

Valore energetico	1062 kJ/ 252 kcal	FARINA(FARINA DI SEGALE (22%), FARINA DI GRANO tenero (11%)), acqua, lievito naturale (FARINA DI SEGALE (11%), acqua), semi di girasole, fiocchi D'AVENA (3%), semi di lino, SESAMO, sale da tavola iodizzato, lievito, MALTO D'ORZO tostato	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	5 g		
Acidi grassi saturi	0,6 g		
Carboidrati	40,5 g		
Zucchero	1,1 g		
Proteine	8,1 g		
sale	1,34 g		

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: 08.02.2018

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