

Scheda prodotto



Mix torte al vassoio, 3 varietà

Art.	1916
Denominazione dell'alimento	Dolce con ripieno, torta al cioccolato
EAN	4009837019168
Livello di preparazione	Già pronto
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità

Unità	STCK *	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	3	24	144
Peso lordo ¹	1,95333	5,85999	46,87992	281,27952
Peso netto	1,80	5,40	43,20	259,20
l x b x h (mm)	-	395 x 301 x 160	-	1.200 x 800 x 1.110
Diametro (mm)	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	48

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure:

Brownie:

Dimensioni per vassoio: l 36,5 x b 27,5 x h 3,5 cm

Dimensioni per singolo pezzo: l 6,0 x b 6,8 x h 3,5 cm

Dolce con granelli, ripieno:

Dimensioni per vassoio: l 36,0 x b 27,0 x h 3,3 cm

Dimensioni per singolo pezzo: l 6,0 x b 6,8 x h 3,3 cm

Torta Bienenstich:

Dimensioni per vassoio: l 36,0 x b 27,0 x h 3,5 cm

Dimensioni per singolo pezzo: l 6,0 x b 6,8 x h 3,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Brownie kolac

Valore energetico 1616 kJ / 386 kcal

Grassi 19,2 g

zucchero, acqua, olio di colza, FARINA DI GRANO tenero, polvere di cacao, Granelli di cioccolato (5%) (zucchero, impasto di cacao, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia,

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI

di cui acidi grassi saturi	4,8 g	<p>EMULSIONANTE LECITINA DI SOIA), AMIDO di FRUMENTO, UOVA INTERE IN polvere, olio di palma, amido di mais, SEMOLINO DI FRUMENTO, cacao magro, sciroppo di glucosio, agente lievitante fosfati e polifosfati, agente lievitante carbonati di sodio, polvere DI LATTE MAGRO, emulsionante lecitina disemi, emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, emulsionante esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, emulsionante esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, addensante xanthano, succo colorante di carota concentrato</p> <p>Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO</p>	
Carboidrati	47,5 g		
di cui zuccheri	44,4 g		
Proteine	4,4 g		
sale	0,43 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
Dolce con granelli, ripieno			
Valore energetico	1130 kJ / 269 kcal	<p>acqua, FARINA DI GRANO tenero, zucchero, olio di colza, polvere DI LATTE MAGRO, olio di palma, copra (grasso di cocco), SIERO DI LATTE DOLCE IN polvere, amido modificato, destrosio, LATTOSIO, polvere DI PANNA, lievito, aroma naturale, sale da tavola, addensante sodio alginato, succo di carota concentrato, UOVA INTERE IN polvere, AMIDO di FRUMENTO, emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, cannella</p> <p>Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI</p>
Grassi	9,1 g		
di cui acidi grassi saturi	4,1 g		
Carboidrati	41,1 g		
di cui zuccheri	9,2 g		
Proteine	4,9 g		
sale	0,25 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
Torta Bienenstich			
Valore energetico	1142 kJ / 273 kcal	<p>FARINA DI GRANO tenero, acqua, LATTE MAGRO, zucchero, MANDORLE (6%), olio vegetale (colza, cocco), lievito, grasso vegetale(palma, cocco), sciroppo di glucosio, amido modificato, SIERO DI LATTE DOLCE IN polvere, destrosio, LATTE INTERO IN polvere, polvere DI PANNA, UOVA</p>	<p>Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTO A GUSCIO (NOCE) E PRODOTTI DERIVATI</p>
Grassi	14,2 g		
di cui acidi grassi saturi	7,3 g		
Carboidrati	30,8 g		

di cui zuccheri	12 g	INTERE IN polvere, sale da tavola, EMULSIONANTE LECITINA DI SOJA, emulsionante lecitina disemi, emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, emulsionante esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma naturale, LATTOSIO, addensante sodio alginato, succo colorante di carota concentrato	
Proteine	4,5 g		
sale	0,4 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Lasciar scongelare a temperatura ambiente 2-5 ore.

Scadenza minima dalla data di produzione

15 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: 24/04/2023

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