

Scheda prodotto



Baguette croccante



Art.	560
Denominazione dell'alimento	Baguette di frumento
EAN	4009837005604
Livello di preparazione	Precotto
Questo prodotto è vegano	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	24	24	144	864
Peso lordo ¹	0,3001	7,2024	7,2024	43,2144	259,2864
Peso netto	0,28	6,72	6,72	40,32	241,92
l x b x h (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	595 x 265 x 330	-	1.200 x 800 x 2.130
Diametro (mm)	-	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	36

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: l 55,0 x b 6,0 x h 4,0 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Baguette croccante

Valore energetico	1094 kJ/ 266 kcal	FARINA DI GRANO tenero, acqua, SEMOLINO DI FRUMENTO DURO, olio d'oliva, sale da tavola, lievito, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, estratto di MALTO D'ORZO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	3,1 g		
di cui acidi grassi saturi	0,5 g		
Carboidrati	49,0 g		
di cui zuccheri	0,8 g		
Proteina	8,0 g		

sale 1,6 g

Può contenere tracce di: SOIA,
LATTE, SESAMO

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Termoventilato/forno a ripiani: Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 200-220° per 15-20 minuti in forno preriscaldato.

combinato cottura a vapore: a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di cottura, tiraggio aperto.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 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: 05/02/2021

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