

Scheda prodotto



Sinfonia di pane

Art.

Denominazione dell'alimento

EAN

Livello di preparazione

Questo prodotto è vegano

871

Pani misti di segale e spelta, surgelati

4009837008711

Precotto

Unità

Unità	pezzo *	cartone	strato	bancale
Quantità per unità di base	1	6	24	360
Peso lordo ¹	1,3025	7,815	31,26	468,90
Peso netto	1,16667	7,00002	28,00008	420,0012
l x b x h (mm)	580 x 60 x 60	595 x 395 x 120	-	1.200 x 800 x 1.950
Diametro (mm)	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	60

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Pane Aufhausener

Valore energetico	815 kJ / 195 kcal	acqua, FARINA DI SEGALE (31%), FARINA DI GRANO tenero (25%), sale da tavola, lievito, MALTO D'ORZO, spezie, cumino	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	1,6 g		
Acidi grassi saturi	0,3 g		
Carboidrati	40 g		
Zucchero	1,4 g		
Proteine	5,9 g		
sale	1,4 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
pane Pfundskur			
Valore energetico	1160 kJ / 277 kcal	acqua, semi di zucca (14%), FARINA DI SPELTA (11%), FARINA INTEGRALE DI SEGALE (11%), FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO (11%), FARINA DI SEGALE (7%), LIEVITO NATURALE DI SEGALE, semi di girasole (2%), fiocchi D'AVENA, semi di lino, SESAMO, sale da tavola, lievito, spezie, cumino	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	8,9 g		
Acidi grassi saturi	1,3 g		
Carboidrati	33,5 g		
Zucchero	0,6 g		
Proteine	10,5 g		
sale	0,9 g		
Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g			

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
pane integrale alla spelta			
Valore energetico	875 kJ / 209 kcal	acqua, FARINA INTEGRALE DI SPELTA (39%), FARINA DI SEGALE (9%), LIEVITO NATURALE DI SEGALE, SESAMO, semi di lino, sale da tavola, spezie, cumino	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SESAMO E PRODOTTI DEL SESAMO
Grassi	5,9 g		
Acidi grassi saturi	0,8 g		
Carboidrati	38,4 g		
Zucchero	0,6 g		
Proteine	8,2 g		
sale	1,4 g		
Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g			

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
pane integrale Gourmet			
Valore energetico	833 kJ / 199 kcal	SEGALE INTEGRALE IN CHICCHI (38%), acqua, FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO (10%), FARINA DI SEGALE (7%), LIEVITO NATURALE DI SEGALE, semi di girasole (5%), sciroppo di barbabietola da zucchero, sale da tavola, SEGALE, lievito, spezie, cumino	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	4,7 g		
Acidi grassi saturi	0,5 g		
Carboidrati	40,5 g		
Zucchero	4,3 g		
Proteine	6 g		
sale	2,7 g		
Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g			

Valori nutrizionali		Misure	Allergeni
pane Holzfäller			
Valore energetico	802 kJ / 192 kcal		

Grassi	1,2 g	FARINA DI SEGALE (52%), LIEVITO NATURALE DI SEGALE, acqua, fiocchi di patate, sale da tavola, MALTO D'ORZO, spezie, cumino	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Acidi grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	40,3 g		
Zucchero	2,1 g		
Proteine	5 g		
sale	1,3 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

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

pane Korntaler

Valore energetico	1148 kJ / 274 kcal	acqua, FARINA DI SEGALE (31%), LIEVITO NATURALE DI SEGALE, semi di girasole (21%), FARINA DI GRANO tenero, sale da tavola, lievito, spezie, cumino, MALTO D'ORZO	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Grassi	11 g		
Acidi grassi saturi	1,3 g		
Carboidrati	34 g		
Zucchero	2,5 g		
Proteine	9 g		
sale	1 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Dal frigorifero cuocere per 25 minuti a 170-175° oppure se surgelato cuocere per circa 30 minuti con tanto vapore (almeno 60%). Durante la cottura rispettare una distanza di circa 2 dita tra i pani

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