

## Laugenbrezel 120g

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 81180**Nome commerciale** Pane surgelato, prelievitato, con sacco di sale.

### Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), acqua, oli e grassi vegetali (colza), lievito, sale iodato, emulsionanti (E472e), correttori di acidità (E524), enzimi, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico). Contiene: SACCHETTO DI SALE 140g: Ingredienti: sale.

Può contenere tracce di: Orzo, Segale, farro, Avena, Kamut, Uova, Pesce, Soia, Latte, Mandorle, Nocciole, Sedano, Senape, Semi di sesamo.

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19012000  
**Codice FKB** N697

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

**Vegano** Sì  
**Vegetariano** Sì

### Indicazioni

**Assenza di lattosio** Sì

### Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1385 kJ		1662 kJ	20
energia	328 kcal		393 kcal	20
grassi di cui:	5,5 g		6,6 g	9
- acidi grassi saturi	0,7 g		0,8 g	4
carboidrati di cui:	58 g		70 g	27
- zuccheri	2,3 g		2,8 g	3
fibre	3,8 g		4,6 g	
proteine	9,6 g		12 g	24
sale	2,2 g		2,7 g	45

### Dimensioni del prodotto

**Peso (g)** 120

### Additivi

E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi  
E300 - acido ascorbico

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
* 1 porzione = 120 g				

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Orzo, Segale, farro, Avena, Kamut, Uova, Pesce, Soia, Latte, Mandorle, Nocciole, Sedano, Senape, Semi di sesamo.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Bag (BAG LDPE TRANSP 510X305MM 50µm TRG) Consumable bags (Others Materials )
Imballo esterno	Tape (Plastic_PP 5) Label (Paper_PAP 22) American box (Corrugated board_PAP 20)
EDU (American box)	
Pezzo per EDU	72
GTIN	5413476975041
peso netto	8,64 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,603 x 0,403 x 0,166
unità consumatore	
GTIN	5413476985576
peso netto	0,120 kg

### Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	4
NB strato / pallet	10
NB EDU / pallet	40
Peso netto totale pallet	346 kg
Peso lordo totale pallet	399 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,805
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Wood_FOR 50) Label (Paper_PAP 22) Stretch film (Plastic_LDPE 4)

## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	180 (giorni)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

Sistemare il prodotto su una teglia. Lasciar scongelare per circa 30 minuti. Cospargere di sale, cuocere senza vapore. Tempo di cottura circa 14 minuti. Temperatura di cottura circa 220-230 ° C (forno elettrico) o circa. 190 ° C in un forno a forno a circolazione d'aria. NON RICONGELARE DOPO SCONGELAMENTO.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).