

Fiche technique produit



Bretzel Bio**



Art. n°	1104
Dénomination de la denrée alimentaire	bio Pâte à bretzel
GENCOD	4009837011049
Type de préparation	prépoussé
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	50	450	3.600
Poids brut ¹	0,09896	4,948	4,948	44,532	356,256
Poids net	0,093	4,65	4,65	41,85	334,80
L x l x h (mm)	140 x 100 x 25	680 x 680 x 0	400 x 255 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 14 x l 10 x h 2,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bretzel Bio**

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>974 kJ / 230 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>2,1 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>45,0 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>0,5 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	974 kJ / 230 kcal	lipides	2,1 g	dont acides gras saturés	0,3 g	glucides	45,0 g	dont sucre	0,5 g	<p>Ingrédients avant la cuisson</p> <p>FARINE DE FROMENT biologique, eau, leurre biologique, huile de tournesol biologique, sel de mer, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, concentré jus de acerola biologique, miel biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, AMIDON DE BLÉ biologique,</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p>
valeur énergétique	974 kJ / 230 kcal											
lipides	2,1 g											
dont acides gras saturés	0,3 g											
glucides	45,0 g											
dont sucre	0,5 g											

protéines	7,2 g	saumure pour bretzel (régulateur d'acidité : hydroxyde de sodium) supplément: 2x20 g sel bretzel DE-ÖKO-006	
sel	1,20 g		
		Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson	
		FARINE DE FROMENT biologique, eau, levure, huile de tournesol biologique, sel de mer, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, jus de acerola biologique, miel de fleurs biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, AMIDON DE BLÉ biologique, saumure pour bretzel (régulateur d'acidité : hydro DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

Type de préparation

Laissez décongeler les bretzels environ 10 minutes et répartissez éventuellement des grains de sel sur le dessus. Enfournez 15 minutes à 170°C.

Date limite de consommation à partir de la production

6 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 08/07/2025

EDNA Surgelés Sàrl, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr