

Fiche technique produit



Pain complet à l'épeautre Bio "Better Life"

Art. n°	187
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain complet épeautre Bio, surgelé
GENCOD	4009837001873
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements					
Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	7	7	63	567
Poids brut ¹	0,54529	3,81703	3,81703	34,35327	309,17943
Poids net	0,50	3,50	3,50	31,50	283,50
L x l x h (mm)	230 x 140 x 60	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	81

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 23 x l 14 x h 6 cm

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Pain complet à l'épeautre Bio "Better Life"			
valeur énergétique	1119 kJ / 266 kcal	farine complète d'épeautre de BLE bio (43%), eau, levain séché d'épeautre de BLE biologique (7%), graines de tournesol biologique, PROTÉINE DE BL'E biologique, SÉSAME biologique, MALT D'ORGE biologique, sel de mer, leurre biologique, flocons D'AVOINE biologique, semences de lin biologique, FARINE DE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	6,1 g		
dont acides gras saturés	0,8 g		
glucides	37,0 g		
dont sucre	0,7 g		

protéines	12,0 g	FROMENT biologique, fibre de pommes biologique, flocons de pommes de terre biologique, poudre d'acérola biologique, farine d'épeautre de BLE bio, purée d'acérola biologique DE-ÖKO-006	
sel	1,5 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Enfournez au four à vapeur 10 minutes à 220°C Laisser décongeler 2 heures à température

Date limite de consommation à partir de la production

12 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 : 10/07/2025

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