

Fiche technique produit



Tresse bretzel

Art. n°	2270
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à bretzel
GENCOD	4009837022700
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	36	36	216	2.376
Poids brut ¹	0,11622	4,18392	4,18392	25,10352	276,13872
Poids net	0,105	3,78	3,78	22,68	249,48
L x l x h (mm)	145 x 70 x 50	500 x 765 x 0	392 x 392 x 182	-	1.200 x 800 x 2.152
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	66

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 14,5 x l 7 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Tresse bretzel

valeur énergétique	1096 kJ / 259 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, levure, huile de colza, sel, stabilisants farine de guar, dextrose, émulsifiant esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, FARINE DE BLE MALTÉE, saumure pour bretzel (régulateur d'acidité : hydroxyde de sodium), améliorant de farine acide ascorbique	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,9 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	47,9 g		
dont sucre	3,3 g		

protéines	8,7 g	supplément: 120 g sel bretzel Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, LUPIN	
sel	1,49 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 3 minutes à 170°C ou 0,5 h laisser décongeler à température ambiante. Humidifier le produit et répandre du sel et evtl. répandre du gros sel.

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