

Fiche technique produit



Boule terroir Potato "Better Life"



Art. n°	2422
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment flocons de pomme de terre
GENCOD	4009837024223
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	40	240	2.640
Poids brut ¹	0,07385	1,477	2,954	17,724	194,964
Poids net	0,065	1,30	2,60	15,60	171,60
L x l x h (mm)	0 x 0 x 40	540 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 2.130
Diamètre (mm)	80	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	66

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 8 cm, h 4 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Boule terroir Potato "Better Life"

valeur énergétique	1241 kJ / 296 kcal	FARINE DE BLE, eau, graines de tournesol (8,9%), flocons de pommes de terre (4,1%), graines de lin (4%), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, levure, sarrasin, SÉSAME, flocons DE SEIGLE, sel, GRUAU COMPLET DE SEIGLE, SEMOULE DE BLÉ, GRUAU DE BLÉ COMPLET, GRUAU DE SOJA, FARINE D'ORGE MALTÉE,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	8,5 g		
dont acides gras saturés	1,0 g		
glucides	41,4 g		
dont sucre	1,3 g		

protéines	10,9 g	semoule de maïs, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, épices, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: LAIT
sel	1,3 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable. Préchauffer le four et cuire 11-13 minutes à 200 °C avec de la vapeur.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 22/08/2025

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