

Fiche technique produit



Schnitzer Focaccia Bio**, sans gluten

Art. n°	52957
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain maïs Bio aux herbes, sans gluten
GENCOD	4022993447309
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	24
Poids brut	0,07713	1,85112
Poids net	0,055	1,32
L x l x h (mm)	140 x 100 x 65	384 x 144 x 216
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions pièce : env. L 14 x l 10 x h 6,5 cm
Dimensions emballage : l 14,5 x h 21,5 x p 7,0 cm

Valeurs énergétiques

Schnitzer Focaccia Bio**, sans gluten

valeur énergétique	774 kJ / 184 kcal
lipides	4,4 g
dont acides gras saturés	0,4 g
glucides	30,0 g
dont sucre	<0,5 g
protéines	3,0 g
sel	1,3 g

Ingrédients

amidon de maïs biologique (41%), eau, riz au levain biologique (farine de riz biologique, eau), huile de tournesol biologique, farine de maïs biologique (3%), Plantain des Indes Bio, protéines de pois biologique, farine de lin biologique, leurre biologique, dextrose biologique, sel de mer, fibre de pommes biologique, épaississant farine de guar biologique, épaississant xanthane, herbes biologique (0,1%)

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, SÉSAME, LUPIN

DE-ECO-003

Emballés sous atmosphère protégée

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sortir la galette de l'emballage et faire cuire au four préchauffé à 200°C env. 10 min. ou couper en deux puis passer au grille-pain.

Date limite de consommation à partir de la production

6 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

4 mois

Stockage

Stocker le produit au frais, au sec, emballé hermétiquement et sans l'exposer au soleil.

Législation OGM

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

Mise à jour le : 06/07/2025

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