

Fiche technique produit



Pain au levain Schär, sans gluten



Art. n°

58385

Dénomination de la denrée alimentaire

Pain au levain sans gluten

GENCOD

8008698010785

Ce produit est végétalien

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | carton |
|--------------------------------------|----------------|-----------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 5 |
| Poids brut | 0,252 | 1,26 |
| Poids net | 0,24 | 1,20 |
| L x l x h (mm) | 205 x 65 x 120 | 358 x 218 x 133 |
| Diamètre (mm) | - | - |
| Cartons/Palette | - | - |

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions tranche de pain : L 15,0 x l 1,0 x h 7,5 cm

Dimensions emballage : L 20,5 x l 6,5 x h 12,0 cm

Valeurs énergétiques

Pain au levain Schär, sans gluten

| | |
|--------------------------|-------------------|
| valeur énergétique | 924 kJ / 220 kcal |
| lipides | 3,7 g |
| dont acides gras saturés | 0,5 g |
| glucides | 38,0 g |
| dont sucre | 5,3 g |
| protéines | 4,1 g |
| sel | 1,00 g |

Ingrédients

eau, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, levain (11%)(farine de riz, eau), Farine de sorgho, farine de maïs, fibre de Psyllium, farine de lin (3,8%), sirop de betteraves sucrières, huile de tournesol, farine de quinoa, sucre, épaississant l'hydroxypropylméthylcellulose, canneberge (2,1%)(airelle, sucre, épaississant pectine, agent acidifiant acide citrique), Sirop d'aireselles rouges (1,5%)(concentré de jus(airelle), sucre, agent acidifiant acide citrique), levure, sel, farine de châtaignes, arôme naturel

Peut contenir des traces de: SOJA

Emballésous atmosphère protégée

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

4 mois

Législation OGM

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

Mise à jour le : 20/04/2024

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