

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
