

Fiche technique produit



Bio Schnitzer Bread Less simili pain,sans gluten

Art. n°	97446
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain aux semences Bio, sans gluten
GENCOD	4022993058215
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	palette
Quantité par conditionnement de base	1	5	1.050
Poids brut	0,378	1,89	396,90
Poids net	0,35	1,75	367,50
L x l x h (mm)	105 x 140 x 65	114 x 160 x 390	-
Diamètre (mm)	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	210

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 10,5 x l 14,0 x h 6,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bio Schnitzer Bread Less simili pain,sans gluten

valeur énergétique	998 kJ / 240 kcal	eau, flocons D'AVOINE COMPLET, (sans gluten), graines de potiron biologique (9%), graines de tournesol biologique (9%), Quinoa Bio (7%), (soufflé), vinaigre de pomme biologique, graines de chia biologique (5%), semences de lin biologique (3%), Jus concentré de pomme Bio, sel de mer, Plantain des Indes Bio, huile de tournesol biologique Peut contenir des traces de: SOJA, OEUF ET DÉRIVÉS, SÉSAME, LUPIN Emballésous atmosphère protégée	Contient: AVOINE
lipides	14,0 g		
dont acides gras saturés	1,9 g		
glucides	15,0 g		
dont sucre	1,8 g		
protéines	9,7 g		
sel	1,1 g		

DE-ECO-003

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

4 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

2 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 : 27/04/2024

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