

Descrizione

Pane multicereal lungo, precotto e surgelato di farina di frumento, condito con semi.

Foto



Ingredienti

farina di FRUMENTO (27,8%), acqua, farina di FRUMENTO integrale (16,4%), semi di girasole, glutine di FRUMENTO, farina di malto (3,0%) (ORZO, SEGALE, FRUMENTO), chicchi de SOIA, lievito, semi di lino, fiocchi di FRUMENTO (1,3%), farina di SEGALE integrale (1,1%), sale marino iodato, farina di SEGALE (0,9%), miglio (0,8%), farina di riso (0,7%), fiocchi d'ORZO, SEMI DI SESAMO, farina fermentata di FRUMENTO, crusca di FRUMENTO (0,1%), acerla in polvere, proteina di pisello, agente di trattamento della farina (E300), germe di GRANO TENERO, enzimi (FRUMENTO), olio di girasole, destrosio, amido di mais, maltodestrine. Può contenere tracce di: latte, uova, lupini, frutta a guscio.

Proprietà fisiche

| | Unità | Minimum | Destinazione | Maximum |
|-----------|-------|---------|--------------|---------|
| Peso | g | 770,0 | 800,0 | 830,0 |
| Lunghezza | cm | 26,0 | 28,0 | 30,0 |
| Larghezza | cm | 14,0 | 16,0 | 18,0 |
| Altezza | cm | 7,0 | 9,0 | 11,0 |

Proprietà microbiologiche (Measured)

| | |
|------------------------------|-----------|
| conteggio totale piastrine/g | < 100 000 |
| lievito/g | < 1 000 |
| muffe/g | < 1 000 |

Proprietà nutrizionali (Measured)

| | pro 100g | Assunzioni di riferimento per 100g (%) |
|-------------------|----------|--|
| energia (kJ) | 1204 kJ | 14,3 |
| energia (kcal) | 286 kcal | 14,3 |
| grassi | 7,7 g | 11,0 |
| - di cui saturi | 1,0 g | 5,0 |
| carboidrati | 37 g | 14,4 |
| - di cui zuccheri | 1,7 g | 1,9 |
| fibre alimentari | 5,3 g | 17,7 |
| proteine | 14 g | 28,4 |
| sale | 1,1 g | 19,0 |

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

| | |
|-------------------------------|---|
| frutta a guscio | ? |
| arachidi/noccioline americane | - |
| latte | ? |
| uova | ? |

| | |
|------------------------------------|---|
| soia | + |
| semi di sesamo | + |
| solfito (da e220 a e227) (> 10ppm) | - |
| sedano | - |
| mostarda | - |
| pesce | - |
| crostacei | - |
| molluschi | - |
| lupini | ? |

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo-18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 9 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: LDPE
Pezzo/Sacchetto: 2

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:600 mm - Larghezza:403 mm - Altezza:250 mm
Peso lordo: 7 195,00 g
Peso netto: 6 400,00 g
EAN Code: 5413056034991
Pezzo/Scatola : 8
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: palette Euro
Peso lordo: 251,74 Kg
Peso netto: 204,80 Kg
numero di strati per pallet: 8
numero di scatola per pallet: 32
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,15 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 180 min
Tempo di cottura in forno +/- 10 min
Temperatura di cottura in forno ... +/- 200 °C
Tempo di lievitazione
Temperatura di lievitazione:

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.

Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.

Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

27690000

Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooing niet opnieuw invriezen. Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Stoccaggio a -18°C. Non ricongelare dopo scongelamento. Mantener congelado a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação.

NL - MEERMAKROOD DONKER BONG DEEPBIS - Heel bruin meergrensbread. Ingrediënten: tarwebloem (27,8%), water, volkoren tarwebloem (16,4%), zonnebloempit, tarwegluten, moutmeel (3,0%) (gest, rogge, tarwe), soja-gruut, glut, lijnzaad, tarwegries (1,3%), volkoren roggebloem (1,1%), geijdeer zout, rogge-meel (0,9%), gist (0,8%), rijstmeel (0,7%), gesterkvolkoren, sesamzaad, gefermenteerde tarwebloem, tarwezemelen (0,1%), acerola poeder, erwtewit, meelverbeteraar (E300), tarwekiem, enzyme (tarwe), zonnebloemolie, dextrose, maïzetmeel, maltodestrine. Kan sporen bevatten van: melk, ei, lupine, noten. Na ontdooien (+/- 180 min). Bakken bij +/- 200 °C gedurende +/- 10 min.

FR - PAIN D'UNBÄKER BRUN BONG SUBÉLÉ - Pain brun entier multigrains. Ingrédients: farine de blé (27,8%), eau, farine de blé entier (16,4%), graines de tournesol, gluten de blé, farine de malt (3,0%) (orge, seigle, blé), gruau de soja, levure, graines de lin, semoule de blé (1,3%), farine de seigle complète (1,1%), sel iodé, farine de seigle (0,9%), millet (0,8%), farine de riz (0,7%), flocons d'orge, graines de sésame, farine fermentée de blé, son de blé (0,1%), poudre d'acérola, protéine de pois, agent de traitement de la farine (E300), germes de blé, enzyme (blé), huile de tournesol, dextrose, amidon de maïs, maltodextrines. Peut contenir des traces de lait, œuf, lupin, fruits à coque. Après décongélation (+/- 180 min). Cuire à +/- 200 °C pendant +/- 10 min.

DE - MÜLLER BRIT DUNKEL BONG VIELEKÖRNER - Vorgebacken, tiefgefroren rustikal lange mehrkorn Laib, mit Samen angereichert. - Zutaten: Weizenmehl (27,8%), Wasser, Weizenvollkornmehl (16,4%), Sonnenblumenkerne, Weizen gluten, Maizemehl (3,0%) (Gerste, Roggen, Weizen), Sojagruut, Hefe, Leinsamen, Weizenkleie (1,3%), Roggen Vollkornmehl (1,1%), Jodiertes Salz, Roggenmehl (0,9%), Hirse (0,8%), Reismehl (0,7%), Gerstenflocken, Sesamsamen, Formstabilisiertes Weizenmehl, Weizenkleie (0,1%), Acetylulpuvles, Erbsenprotein, Methylcellulose (E300), Weizenkeime, Enzyme (Weizen), Sonnenblumenöl, Traubenzucker, Maisstärke, Maltodextrin. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Lupine, Schalenfrüchte. Nach dem Auftauen (+/- 180 min). Backen auf +/- 200 °C für +/- 10 min.

IT - PASTICATA VORARBO SUBELATO - Pane multicereale lungo, precotto e surgelato di farina di frumento, condito con semi. - Ingredienti: farina di frumento (27,8%), acqua, farina di frumento integrale (16,4%), semi di girasole, glutine di frumento, farina di malto (3,0%) (orzo, seigle, frumento), chicchi di orzo, lievito, semi di lino, flocchi di frumento (1,3%), farina di seigle integrale (1,1%), sale marino iodato, farina di seigle (0,9%), miglio (0,8%), farina di riso (0,7%), flocchi di orzo, semi di sesamo. Farina fermentata di frumento, crusca di frumento (0,1%), aceto in polvere, proteina di pisello, agente di trattamento della farina (E300), germe di grano tenero, enzimi (frumento), olio di girasole, dextrosa, amido di mais, maltodestrine. Può contenere tracce di latte, uova, lupini, frutta a guscio. Dopo lo scongelamento (+/- 180 min). Da infornare a +/- 200 °C per +/- 10 min.

ES - PAN OSCURO BONG ULTRACONGELADO - Hogaza multicereales elaborada con harina de trigo y enriquecida con harina. - Ingredientes: harina de trigo (27,8%), agua, harina de trigo integral (16,4%), semillas de girasol, gluten de trigo, harina de malta (3,0%) (cebada, centeno, trigo), soja molida gruesa, levadura, semillas de lino, semola de trigo (1,3%), harina de centeno integral (1,1%), sal yodada, harina de centeno (0,9%), mijo (0,8%), harina de arroz (0,7%), copos de cebada, semillas de sesamo, harina de trigo fermentada, salvado de trigo (0,1%), acerola en polvo, proteína de guisante, agente tratante de la harina (E300), germen de trigo, enzimas (trigo), aceite de girasol, dextrosa, almidón de maíz, maltodextrinas. Puede contener trazas de leche, huevo, altramuces, frutos de cáscara. Después de la descongelación (+/- 180 min). Hornear a +/- 200 °C a +/- 10 min.

PT - PÃO ESCURO BONG ULTRACONGELADO - Pão multicereais feito com farinha de trigo e enriquecida com farinha. - Ingredientes: farinha de trigo (27,8%), água, farinha de trigo integral (16,4%), sementes de girassol, glúten de trigo, farinha de malta (3,0%) (cevada, centeno, trigo), sêmola de soja, levedura, semente de linhaça, semolina de trigo (1,3%), farinha de centeio integral (1,1%), sal iodado, farinha de centeio (0,9%), milho (0,8%), farinha de arroz (0,7%), flocos de cevada, sementes de sesamo, farinha de trigo com fermento, farelo de trigo (0,1%), pó de acerola, proteína de ervilha, agente de tratamento de farinha (E300), germen de trigo, enzima (trigo), óleo de girassol, dextrose, amido de milho, maltodextrinas. Pode conter traças de leite, ovo, tremoço, frutos de casca rija. Após a descongelação (+/- 180 min). Leve ao forno a +/- 200 °C por +/- 10 min.



| Voedingswaarde - Déclaration nutritionnelle - Nährwert Deklaration - Dichiarazione nutrizionale - Información nutricional - Declaração nutricional | 100 g |
|--|-------------------|
| Energie - Brennwert - Energia - Valor energético - Energia: | 1204 kJ, 286 kcal |
| Vetten - Matières grasses - Fett - Grassi - Grasas - Lípidos: | 7,7 g |
| Waarvan verzadigde vetzuren - Dont acides gras saturés - Davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturi - De las cuales saturadas - Dos quais saturados: | 1,0 g |
| Koolhydraten - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate - Carboidrati - Hidratos de carbono: | 37 g |
| Waarvan suikers - Dont sucres - Davon Zucker - Di cui zuccheri - De los cuales azúcares - Dos quais açúcares: | 1,7 g |
| Vezels - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibra alimentare - Fibra alimentară - Fibra: | 5,3 g |
| Eiwitten - Protéines - Eiweiß - Proteine - Proteínas: | 14 g |
| Zout - Sel - Salz - Sale - Sal: | 1,1 g |

Ten minste houdbaar tot einde - À consommer de préférence avant fin - Mínstens tillått bis bis Ende - Da consumar preferentemente antes del fin de - Consumir preferentemente antes del fin de

Stuks/doos - Pièces/boite - Stück/Karton - Pezzi/scatola - Piezas/caja = **8 (6,40 kg)**

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00