

Produktspezifikation / scheda tecnica

MARKENNAME <i>Prodotto</i>	<i>TK Walnussbrot</i> <i>Pane alle noci</i>
WARENBEZEICHNUNG Denominazione PRODOTTO	Roggenmischbrot mit Walnüssen und Sonnenblumenkernen, tiefgefroren. Pane alla farina di segale con noci e semi di girasole, surgelato.
Artikelnummer – Codice articolo	1607

Produktfoto:
Immagine prodotto:



Kartoninhalt Nettogewicht Contenuto cartone Peso netto	4 x 500g e
---	------------

Produktspezifikation / scheda tecnica

Zutaten (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl (30%), Weizenmehl, Wasser, Walnüsse (6%), Haselnüsse, Sonnenblumenkerne (3%), Hefe, Salz, Weizenmalzmehl, Saccharose, Emulgator E472e, Malzextrakt (aus Gerste), Dextrose, Karamellsaccharose.
Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (30%), farina di grano tenero tipo "0", acqua, noci (6%), nocciole, semi di girasole (3%), lievito, sale, farina di cereali maltati , saccarosio, emulsionante E472e, estratto di malto (da orzo), destrosio, saccarosio caramellato.
Hinweis für Allergiker	Kann Spuren von Sesam, Soja und Milch enthalten.
Indicazioni per soggetti allergici	Può contenere tracce di semi di sesamo, soia e latte.

Lagerungsbedingungen Condizioni di stoccaggio	Tiefgekühlt bei -18°C lagern Conservare congelato a -18°C
--	--

Transportbedingungen	Hohe Temperaturen und Feuchtigkeit während des Transportes vermeiden.
Condizioni di trasporto	Evitare temperature alte e umidità durante il trasporto.

Verpackung	Kartons/ Lage: 10 Lagen / Palette: 4 Kartons/ Palette: 40 Maße des Kartons: cm 40X 24X 18 (lxbxh)
Confezionamento	Cartoni/strato: 10 Strati/bancale: 4 cartoni/bancale: 40 Misura cartone: cm 40 x 24x 18 (lxlxa)

Produktspezifikation / scheda tecnica

Haltbarkeit	Das frische Produkt eignet sich nicht für eine längere Lagerung. Es ist daher empfehlenswert, das Produkt so bald wie möglich tiefzufrieren, damit seine ursprünglichen Eigenschaften erhalten bleiben. Tiefgefroren: 1 Jahr
Termine di conservazione	Il prodotto fresco non è adatto ad essere stoccato per più giorni. È consigliabile di surgelare il prodotto il più presto possibile per mantenere le sue proprietà originarie. Surgelato: 1 anno
Zubereitung	Auftauen: 3 Stunden Backtemperatur: 150°C; Backzeit: 15 Minuten, je nach Ofentyp und gewünschten Bräunungsgrad Bemerkung: Ofen vorheizen
Preparazione	Scongellamento: 3 ore Temperatura di cottura: 150 ° C. Tempo di cottura: 15 minuti, a seconda del tipo di forno e grado di doratura desiderato Nota: Preriscaldare il forno