

Produktspezifikation / scheda tecnica

MARKENNAME <i>Prodotto</i>	<i>TK Leinsamenbrot</i> <i>Pane ai semi di lino</i>
WARENBEZEICHNUNG	Roggenmischbrot mit Leinsamen, tiefgefroren.
Denominazione PRODOTTO	Pane alla farina di segale con semi di lino, surgelato.
Artikelnummer – Codice articolo	1606

Produktfoto:
Immagine prodotto:



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



Produktspezifikation / scheda tecnica

Zutaten (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl (37%), Wasser, Weizenmehl, Roggenvollkornschrot, Leinsamen (6%), Sesam, Roggensauerteig Hefe, Salz, Weizenmalzmehl, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose.
Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (37%), acqua, farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di segale , semi di lino (6%), semi di sesamo , pasta acida di segale , lievito, sale, farina di cereali maltati , saccarosio, emulsionante E472e, destrosio.
Hinweis für Allergiker	Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Milch enthalten.
Indicazioni per soggetti allergici	Può contenere tracce di frutta a guscio, 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