

Schär focaccia rosmarin 200g

ref. 6550

cnk 2852705

Déscription produit

Pain au romarin sans gluten.

Caractéristiques

Sans fructose
 Sans gluten (<20 ppm)
 Sans lactose
 Sans oeufs
 Sans blé

Ingrédients

Amidon de maïs, levain 20 % (farine de riz, eau), eau, farine de maïs, fibres végétales (psyllium), huile d'olive extra vierge 3,5 %, farine de riz, amidon de riz, dextrose, épaississant : hydroxypropylméthylcellulose, huile de tournesol 2,2 %, protéines de SOJA, levure, sel marin, romarin 0,2 %, arômes naturels.
 Peut contenir moutarde.

Pays de fabrication: Italie

Critères microbiologiques

Germes totaux : <1000Ufc/g
 Levures: <10Ufc/g
 Moisissures : <10Ufc/g

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours
 Durée maximale de conservation : 120 jours

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C
 Conserver au sec

Préparation

Toaster le produit pendant 3 - 5 minutes dans le toaster.

Date de dernière mise à jour 03/07/2026

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



Brut kg/pc	0,21
Net kg/pc	0.2
L pc (mm)	130.0
L pc (mm)	165.0
H pc (mm)	70.0
# /emb.sec.	5.0
Brut kg/emb.sec.	1.228
Net kg/emb.sec.	1.0
L emb.sec. (mm)	390.0
L emb.sec. (mm)	140.0
H emb.sec. (mm)	170.0
# emb.prim./couche	80
# emb.prim./pallet	480
couches/pallet	6

EAN unité de vente

Schär focaccia rosmarin 200g

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/66g	%RI
Unit	100g	66g	
Energie kJ	1060	700	
Energie kcal	252	166	
Matières grasses (g)	6,1	4	
Acides gras saturés (g)	0,8	0,5	
Glucides (g)	42	28	
Sucres (g)	5,2	3,5	
Protéines (g)	3,8	2,5	
Sel (g)	1,3	0,87	

Schär focaccia rosmarin 200g

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x		
Blé		x		
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés	x			
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés			x	
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM