



Informazione sul prodotto

DAL 1924

RESCH & FRISCH

PREFERIBILMENTE SEMPRE

Baguette al prosciutto de luxe

Pane di frumento imbottito con prosciutto, surgelati

Codice prodotto **1051031**

peso per pezzo 140 g pz.per cartone 24

Peso netto del ripieno 3360 g

Cartone cartone grande

Descrizione prodotto

Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH
Schloßstraße 15
A-4600 Wels
Österreich



Preparazione

Durata della cottura: 10 minuti

Informazioni per la conservazione e l'utilizzo Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, prosciutto per pizza (21%) (carne suina, acqua, sale, aroma, stabilizzatori (fosfati, trifosfati), antiossidante (acido ascorbico, ascorbato di sodio), acidificante Lattato di sodio, conservante nitrito di sodio), FORMAGGIO 45% m.g.s.s., Preparato di formaggio fresco 65% m.g.s.s. (FORMAGGIO QUARK, PANNA, olio d'oliva, sale), acqua, Fiocchi di patate, lievito, olio d'oliva, prezzemolo, sale, FARINA DI MALTO D'ORZO. Può contenere tracce di SOIA, SESAMO e PESCE ..

Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia	990 kJ
Energia	237 kcal
Grassi	9,9 g
di cui saturi	5,8 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre alimentari	1,3 g
Proteina	15 g
Sale	1,40 g

Allergeni

Glutine, Latte

possibile presenza in tracce

Pesce, Sesamo, Soja

tenore di materia grassa del latte : 8,2 g

Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Fosfati, Nitritpökelsalz

Termine minimo di conservazione a -18°

119 Giorni

suggerimenti d'uso

6 Stunden



Informazione sul prodotto

DAL 1924

RESCH & FRISCH

PREFERIBILMENTE SEMPRE

Baguette al salame de luxe

Pane di frumento imbottito con salame, surgelati

Codice prodotto **1051032**

peso per pezzo 140 g pz.per cartone 24

Peso netto del ripieno 3360 g

Cartone cartone grande

Descrizione prodotto

Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH
Schloßstraße 15
A-4600 Wels
Österreich



Preparazione

Durata della cottura: 10 minuti

Informazioni per la conservazione e l'utilizzo Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, salame 19% (carne suina, speck, sale, conservante nitrito di sodio, destrosio, spezie, antiossidante (acido ascorbico, ascorbato di sodio, estratto di rosmarino), estratti di spezie, aroma, fumo), FORMAGGIO 45% m.g.s.s., Preparato fresco 65% m.g.s.s. (FORMAGGIO QUARK, PANNA, olio d'oliva, sale), acqua, cipollotto, Focchi di patate, lievito, olio d'oliva, sale, FARINA DI MALTO D'ORZO. Può contenere tracce di SOIA, SESAMO e PESCE ..

Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia	1.218 kJ
Energia	291 kcal
Grassi	16 g
di cui saturi	8,3 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre alimentari	1,4 g
Proteina	14 g
Sale	1,60 g

Allergeni

Glutine, Latte

possibile presenza in tracce

Pesce, Sesamo, Soja

tenore di materia grassa del latte .: 7,8 g

Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Nitritpökelsalz

Termine minimo di conservazione a -18°

119 Giorni

suggerimenti d'uso

6 Stunden



Informazione sul prodotto

DAL 1924

RESCH & FRISCH

PREFERIBILMENTE SEMPRE

Baguette al pomodoro de luxe

Pane di frumento imbottito con pomodori, surgelati

Codice prodotto **1051033**

peso per pezzo 140 g pz.per cartone 24

Peso netto del ripieno 3360 g

Cartone cartone grande

Descrizione prodotto

Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH
Schloßstraße 15
A-4600 Wels
Österreich



Preparazione

Durata della cottura: 10 minuti

Informazioni per la conservazione e l'utilizzo Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, pomodori (21%), mozzarella 45% m.g.s.s., acqua, Preparato di formaggio fresco 65% m.g.s.s. (FORMAGGIO QUARK, PANNA, olio d'oliva, sale), pesto al basilico (olio d'oliva, basilico, FORMAGGIO, MANDORLE, aglio, prezzemolo, semi di pinoli, sale, succo di limone, spezie, zucchero), Fiocchi di patate, lievito, olio d'oliva, basilico, sale, FARINA DI MALTO D'ORZO. Può contenere tracce di SOIA, SESAMO e PESCE ..

Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia	990 kJ
Energia	237 kcal
Grassi	11 g
di cui saturi	5,3 g
Carboidrati	23 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre alimentari	1,7 g
Proteina	11 g
Sale	0,91 g

Allergeni

Glutine, Latte, Frutta con guscio

possibile presenza in tracce

Pesce, Sesamo, Soja

tenore di materia grassa del latte .: 7,3 g

Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

non contenute

Termine minimo di conservazione a -18°

119 Giorni

suggerimenti d'uso

6 Stunden

Foglio di proprietà

vegetariano



Informazione sul prodotto

DAL 1924

RESCH & FRISCH

PREFERIBILMENTE SEMPRE

Baguette con pollo de luxe

Pane di frumento imbottito con carne di pollo, surgelati

Codice prodotto **1051034**

peso per pezzo 140 g pz.per cartone 24

Peso netto del ripieno 3360 g

Cartone cartone grande

Descrizione prodotto

Produttore

Resch&Frisch Holding GmbH
Schloßstraße 15
A-4600 Wels
Österreich



Preparazione

Durata della cottura: 10 minuti

Informazioni per la conservazione e l'utilizzo Conservazione e trasporto a min. -18°C. Non ricongelare dopo averlo scongelato.

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, kebab di pollo (19%) (carne di pollo, YOGURT, LATTE, sale, spezie, olio di semi di girasole, amido, erbe aromatiche, antiossidante acido ascorbico, estratti di spezie, stabilizzatori (fosfati, trifosfati), FORMAGGIO 45% m.g.s.s., Preparato di formaggio fresco 65% m.g.s.s. (FORMAGGIO QUARK, PANNA, olio d'oliva, sale), acqua, cipollotto, Focchi di patate, lievito, olio d'oliva, sale, FARINA DI MALTO D'ORZO. Può contenere tracce di SOIA, SESAMO e PESCE ..

Valori nutrizionali mediamente per 100g

Energia	1.012 kJ
Energia	243 kcal
Grassi	11 g
di cui saturi	5,9 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre alimentari	1,4 g
Proteina	13 g
Sale	1,26 g

Allergeni

Glutine, Latte

possibile presenza in tracce

Pesce, Sesamo, Soja

tenore di materia grassa del latte .: 7,8 g

Dichiarazione degli additivi (regolamento (UE) n. 231/2012.)

Antiossidanti, Fosfati

Termine minimo di conservazione a -18°

119 Giorni

suggerimenti d'uso

6 Stunden