



Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3ª planta - 08028 Barcelona
Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53
Pedidos Fax. 93.444.12.53
E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker-professional.es

Rev. nº: 6 Fecha revisión: 17.01.2022

TIPO DE PRODUCTO: BAGUETTE PANNINI® ATÚN

Código: 1-25-000200

EAN caja: 4 001724 01442 3

Peso Neto Unidad: 125g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, 10% concentrado de tomate, 7,4% QUESO EDAM, 6,2% cebolla, 6,0% ATÚN (katsuwonus pelamis), 5,9% tomates tamizados, 3,7% trocitos de tomate, aceite refinado de nabina, aceite refinado de girasol, sal, alcaparras encurtidas (alcaparras, vinagre de alcohol, sal), levadura, almidón modificado, perejil, azúcar, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), pimienta negra, orégano, dextrosa, ajo

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	927 kJ 221 kcal
Grasas:	7,7 g
de las cuales saturadas:	1,9 g
Hidratos de carbono:	28 g
de los cuales azúcares:	3,2 g
Proteínas:	8,7 g
Sal:	1,1 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		X
Cerdo		X
Ternera		X
Oveja		X

Vegetarianos: No apto

ALERGENOS:

	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados	X	
Gluten y derivados	X	
Crustáceos y derivados		
Semillas de sésamo y der.		

	Contiene	Posibles trazas
Huevo y derivados		
Soja y derivados		
Moluscos y derivados		
SO2 y Sulfitos > 10mg/kg		

	Contiene	Posibles trazas
Cacahuetes y derivados		
Frutos de cáscara y derivados		
Altramuces y derivados		

	Contiene	Posibles trazas
Mostaza y derivados		
Pescado y derivados	X	
Apio y derivados		

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA Medidas caja (largo/alto/anch): 360 x 205 x 162 (mm)

Unidades caja: 24

Peso bruto caja (Kg): 3,478

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4 001724 01442 3
Código EAN

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/anch): 1200 x 1765 x 800 (mm)

EAN palet: 4 047008 00441 4

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	12	Nº Pisos:	10	Total cajas palet:	120	Peso bruto palet (Kg):	442,83
---------------	----	-----------	----	--------------------	-----	------------------------	--------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 18 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

- 1.- Precaliente el horno durante 10-15 min. (200-225°C)
 - 2.- Retire el envoltorio de plástico
 - 3.- Coloque el producto sobre la bandeja a media altura del horno. Cocer durante 12-14 minutos o hasta que el queso esté fundido y adquiera un color dorado.
- En hornos de ventilación asistida cocer durante 14-15 minutos (200°C).

Consejo: Para una masa más crujiente es mejor hornear de arriba y abajo y utilizar la rejilla del horno.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.