



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: 8 Fecha revisión: 02.05.2024

TIPO DE PRODUCTO: **BAGUETTE PANNINI® BARBACOA**

Código: 1-25-000100

EAN caja: 4 001724 01440 9

Peso Neto Unidad: 125g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 17% ketchup especiado sabor ahumado (agua, azúcar, pasta de tomate, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, aroma, azúcar caramelizado, especias, aroma de humo), agua, 12% carne de vacuno, 10% QUESO EDAM, aceite refinado de nabina, levadura, sal, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, proteína de TRIGO, especias, plantas aromáticas, almidón (TRIGO), cebolla, tomate en polvo. Puede contener: SOJA, MOSTAZA.

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	1010 kJ 240 kcal
Grasas:	8,4 g
de las cuales saturadas:	2,8 g
Hidratos de carbono:	30 g
de los cuales azúcares:	4,9 g
Proteínas:	10 g
Sal:	1,3 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		x
Cerdo		x
Temera	x	
Oveja		x

Vegetarianos: No Apto

ALERGENOS:

	Contiene	Posibles trazas		Contiene	Posibles trazas		Contiene	Posibles trazas		Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados	X		Huevo y derivados			Cacahuets y derivados			Mostaza y derivados		X
Gluten y derivados	X		Soja y derivados		X	Frutos de cáscara y derivados			Pescado y derivados		
Crustáceos y derivados			Moluscos y derivados			Altramuces y derivados			Apio y derivados		
Semillas de sésamo y der.			SO2 y Sulfitos > 10mg/kg								

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA	Medidas caja (largo/alto/ancho): 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 01440 9	Código EAN

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho):	1200 x 1765 x 800 (mm)	EAN palet:	4 047008 00440 7
-----------------------------------	------------------------	------------	------------------

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 14-15 minutos o hasta que el queso esté fundido y adquiera un color dorado.
- En hornos de ventilación asistida cocer durante 15-16 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.