

Description

Petit pain de blé blanc rustique.

Le Lepinja est un pain plat traditionnel originaire des Balkans, très apprécié dans des pays comme la Croatie, la Slovénie et la Serbie. Ce pain cuit au four à pierre a une mie aérée et alvéolée, avec une croûte fine et légèrement croustillante. Grâce à cette structure, le pain absorbe parfaitement les jus et les sauces sans devenir détrempé. Idéal pour les plats chauds et les options à emporter tels que les cevapcici, les döner ou les hamburgers, il est également étonnamment délicieux comme base pour divers autres plats. Ce Lepinja rond de 100 grammes a une forme unique, est facile à préparer et convient aux fours à grande vitesse. En bref, avec le Lepinja, vous ajoutez à votre menu un produit distinctif, polyvalent et clean label, parfaitement adapté aux tendances alimentaires actuelles.

Ingrédients

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, poudre d'acérola. Peut contenir: lait, oeuf, soja, moutarde, lupin, graines de sésame, noix.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	99,0	100,0	115,0
Longueur	cm	11,5	12,0	13,5
Largeur	g	12,0	13,0	13,5
Hauteur	cm	4,0	4,5	5,0

Normes microbiologiques (Measured)

coliformes/g	< 100
staphylococcus aureus/g	< 100
levures/g	< 100
moisissures/g	< 100
salmonella/25g	0
enterobacteriaceae/g	< 100
bacillus céréus/g	< 100
e.coli/g	< 100

Valeurs nutritives (Measured)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	979 kJ	11,7
energie (kcal)	231 kcal	11,6
matières grasses	1,1 g	1,6
- dont acides gras saturés	0,2 g	1,0
glucides	46 g	17,7
- dont sucres	1,8 g	2,0
fibres	2,7 g	9,0
protéines	7,8 g	15,6
sel	1,00 g	16,7

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Allergènes (Measured)

gluten	+
blé	+
seigle	-
orge	-
avoine	-
épeautre	-
kamut	-
fruits à coque	?
arachides	-
amandes	-
noisettes	-
noix	?
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	?
oeuf	?
soja	?
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	?
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	?

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage

Emballage primaire:

Type de Sac: HDPE blue
 Pièces/Sac: 55
 EAN Code: /

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:590 mm - Largeur:390 mm - Hauteur:240 mm
 Poids brut: 6 276,00 g
 Poids net: 5 500,00 g
 EAN Code: 5413056041678
 Pièces/Boîte : 55
 Sac/Boîte : 1

Palletisation:

Type de palette: palette euro
 Poids brut: 197,23 Kg
 Poids net: 154,00 Kg
 nombre de couches par palette: 7
 nombre de boîtes par palette: 28
 Hauteur de la palette, articles inclus: 1,83 Mtr

Marchandise
19059030

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation: 15 min
Temps de cuisson: 7 min
Température de cuisson: 180°C
Temps de pousse: /
Température de pousse: /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 24 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Libellé

229460



Lantmännen Unibake - Londerzeel
Nijverheidsstraat 3 - 1840 Londerzeel -
Belgium - +32 (0) 52 31 59 00

NET WEIGHT (5,5 KG)

88888888

229460

NL - LEPINJA ROND 100G - DIEPVRIES - Rustiek wit tarwebroodje.
Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, geaderd zout, acorolapolver.
Kan bevatten: melk, ei, soja, mosterd, lupine, sesamzaad, walnoten.

FR - LEPINJA ROND 100G - SURGELÉ - Petit pain de blé blanc rustique.
Ingrédients: farine de blé, eau, levure, sel iodé, poudre d'acérola. Peut contenir: lait, oeuf, soja, moutarde, lupin, graines de sésame, noix.

DE - LEPINJA RUND 100G - TIEFGEFROREN - Rustikales weißes Weizenbrötchen.
Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, jodiertes Salz, Acorolapulver. Kann enthalten: Milch, Eier, Soja, Senf, Lupinen, Sesamsamen, Walnüsse.

IT - LEPINJA ROTONDO 100G - SURGELATO - Panino rustico di grano bianco.
Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodato, acorola in polvere. Può contenere: latte, uova, soia, senape, lupini, semi di sesamo, noci.

FI - VAASAN STREET FOOD PYÖREÄ LEPINJA - LEIPA 100G - PAKASTE - Rustiikkinen vehnäleipä, pyöreä. Esipaistettu.
Ainesosat: vehnäjauho, vesi, hiiva, jodiotettu suola, acorolajauhe. Saattaa sisältää pieniä määriä maitoa, kananmunaa, soijaa, sinappia, lupiinia, seesaminsiemeniä, saksanpähkinää.

SE - LEPINJA SOMUNBRÖD, RUND 100G - DJUPFRYST - Rustikt vetebröd, runt. Förbakat.
Ingredienser: vetejöl, vatten, jäst, joderat salt, acorolapulver. Kan innehålla spår av mjölk, ägg, soja, senap, lupin, sesamfrön, valnötter.

NO/DK - LEPINJA RUND 100G - FRYST - Rustikk lyst hvetebrød.
Ingredienser: hvitemel, vann, gjær, salt tilsatt jod, acorolapulver. Kan inneholde spor av melk, egg, soja, sennep, lupin, sesamfrø, valnøtt.

Voedingswaarde Valeur nutritionnelle Nährwerte Valore nutrizionale Ravintosisältö Näringsdeklaration Næringsinnhold	Per Par Pro Por Para 100 g
Energie Énergie Energia Energiaa Energi	979 kJ 231 kcal
Vetten Matières Grasses Fett Grassi Rasvaa Fett	1,1 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi, josta tyydyttyynyttä rasvaa, varav mättat fett, hvorav mättet fett	0,2 g
Koolhydraten Glucides Kohlenhydrate Carboidrati Hiilihydraattia Kolhydrat Karbohydrat	46 g
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri, josta sokereita, varav sockerarter, hvorav sukkerarter	1,8 g
Vezels Fibres Ballaststoffe Fibre Ravintokuitua Fiber Kostfiber	2,7 g
Eiwhitten Protéines Eiweiß Proteine Proteiinia Protein	7,8 g
Zout Sel Salz Sale Suolaa Salt	1,0 g

Ten minste houdbaar tot - A consumer de préférence avant le - Mindestens haltbar bis - Da consumarsi preferibilmente entro il - Parasta ennen - Bäst före -

Best før: 22. 05. 2027

LOT: 260522 1 11:03

NL | Bewaren bij -18°C of kouder.
Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
FR | Stockage surgelé à minimum -18°C.
Ne pas recongeler après décongélation. |
DE | Lagerung bei -18°C oder kälter.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
IT | Stoccaggio a -18°C o inferiore.
Non ricongelare dopo lo scongelamento. |
FI | Säilytetään -18°C tai alle.
Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen. |
SE | Förvaras vid -18 °C eller kallare.
Får inte frysas efter upptining. |
NO/DK | Oppbevares ved min. -18°C.
Tint vare må ikke fryses på nytt.



5 413056 041678