

Fiche technique produit



Cadre nid d'abeilles

**Art. n°****2813**

Dénomination de la denrée alimentaire

Gâteau au pudding et nappage au sucre et amandes

GENCOD

4009837028139

Type de préparation

cuit

Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	3	24	312
Poids brut ¹	2,04667	6,14001	49,12008	638,56104
Poids net	1,89	5,67	45,36	589,68
L x l x h (mm)	371 x 280 x 36	397 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.970
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	104

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions d'un cadre : L 37,1 x l 28,0 x h 3,6 cm

Dimensions d'une part : L 7,0 x l 5,3 x h 3,6 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Cadre nid d'abeilles

valeur énergétique	1331 kJ / 318 kcal	eau, sucre, huile végétale(colza, tournesol), OEUF ENTIER, FARINE DE BLÉ, AMANDES (6%), AMIDON DE BLÉ, amidon modifié, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, matière grasse de palme, sirop de glucose, émulsifiant(ester mono- et diacétyl-tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, ester de l'acide acétique mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	18,6 g		
dont acides gras saturés	2,3 g		
glucides	32,2 g		
dont sucre	18,1 g		

protéines	4,9 g	SOJA, lécithine de graines), levure, stabilisateur(de sodium, diphosphate), agent de levage (diphosphate, sodium), arôme naturel(CRÈME, vanille), CRÈME POUDRE, sel, extrait de carottes coloré, améliorant de farine acide ascorbique, agent acidifiant acide citrique	
sel	0,27 g		
		Peut contenir des traces de: autres NOIX ET DÉRIVÉS	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

8 heure laisser décongeler au réfrigérateur.

Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 29.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Téléphone: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch