

Fiche technique produit



Cadre Marbré du Danube



Art. n°

2822

Dénomination de la denrée alimentaire

Pâte à cake aux cerises & fourrage à la crème 37%

GENCOD

4009837028221

Type de préparation

cuit

Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	2	16	288
Poids brut ¹	2,815	5,63	45,04	810,72
Poids net	2,66	5,32	42,56	766,08
L x l x h (mm)	380 x 270 x 40	394 x 289 x 107	-	1.200 x 800 x 2.076
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	144

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions d'un cadre : L 38,0 x l 27,0 x h 4,0 cm

Dimensions d'une part : L 6,8 x l 5,4 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Cadre Marbré du Danube

valeur énergétique	989 kJ / 236 kcal	eau, cerises amères (24%), sucre, OEUF ENTIER, huile de colza, AMIDON DE BLÉ, amidon modifié, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, FARINE DE BLÉ, sirop de glucose, matière grasse végétale(Pépins de palme, palme), épaississant(de sodium, farine de guar), poudre de cacao, dextrose, émulsifiant (stéaroyl-2-lactylate de sodium, ester mono- et diacétyl-tartrique des	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	11,1 g		
dont acides gras saturés	2,7 g		
glucides	31,3 g		
dont sucre	19,1 g		

protéines	2,2 g
sel	0,6 g

mono- et diglycérides d'acides gras, ester de l'acide acétique mono- et diglycérides d'acides gras), MATIÈRE GRASSE DU LAIT, PROTÉINE DE LAIT, agent de levage(diphosphate, sodium), poudre de cacao pauvre en matière grasse (0,2%), arôme naturel, sel iodé (sel et l'iodure de potassium), agent acidifiant acide citrique, Stabilisateur Xanthane, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, produit colorant alimentaire(poudre de betterave rouge), colorant carotène, agent liant (phosphate de calcium, sels de magnésium), poudre de chocolat (cacao, cacao maigre en poudre, masse de cacao, sucre)

Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

2 heure laisser décongeler à température ambiante.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 28.04.2024

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