

Scheda prodotto



Polvere per dessert "Mousse au Chocolat bianca"

Art. **98277**
EAN **7612709002419**
Questo prodotto è vegetariano.

Unità

Unità	pezzo *	cartone
Quantità per unità di base	1	5
Peso lordo	2,08	10,40
Peso netto	2,00	10,00
l x b x h (mm)	-	-
Diametro (mm)	-	-
Cartoni/bancale	-	-

* unità di base

Dimensioni

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Polvere per dessert "Mousse au Chocolat bianca"

Valore energetico	1899 kJ / 450 kcal	sciropo di glucosio, zucchero, olio di palma, emulsionante esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, amido modificato, burro di cacao, PROTEINA DEL LATTE, polvere DI LATTE MAGRO, agente gelificante sodio alginato, regolatore di acidità(diphosphate, calcio acetato, solfato di calcio), colorazione degli alimenti(estratto di carote), aroma naturale Può contenere tracce di: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTI IN GUSCIO	Contiene: LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	11,1 g		
di cui acidi grassi saturi	10,2 g		
Carboidrati	85,1 g		
di cui zuccheri	60,2 g		
Proteine	1,1 g		
sale	0,2 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Scadenza minima dalla data di produzione

24 mesi

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

Questo prodotto non contiene materie prime geneticamente modificate secondo i regolamenti n. 1829/1830/2003

Aggiornamento: 29.04.2024

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