

Fiche technique produit



Dessert en poudre "Mousse au chocolat blanc"

Art. n° **98402**
GENCOD 7612709002419
Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	2,08	2,08
Poids net	2,00	2,00
L x l x h (mm)	-	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Dessert en poudre "Mousse au chocolat blanc"

Brennwert	1899 kJ / 450 kcal	sirop de glucose, sucre, matière grasse de palme, émulsifiant ester de l'acide acétique mono- et diglycérides d'acides gras, amidon modifié, beurre de cacao, PROTÉINE DE LAIT, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, gélifiant de sodium, régulateur d'acidité(diphosphate, calcium et d'acétate, sulfates de calcium), produit colorant alimentaire (extrait de carottes), arôme naturel Peut contenir des traces de: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS	Contient: LAIT ET DÉRIVÉS
Fett	11,1 g		
dont acides gras saturés	10,2 g		
Kohlenhydrate	85,1 g		
dont sucre	60,2 g		
Eiweiß	1,1 g		
sel	0,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

24 mois

Législation OGM

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

Mise à jour le : 20.04.2024

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