Scheda prodotto

Cookies al cioccolato al latte, crudi

Art.	**2107**
Denominazione dell'alimento	Biscotti di pasta frolla con cioccolato al latte
EAN	4009837021079
Livello di preparazione	Crudo
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantitá per unità di base	1	50	50	650	7.800
Peso lordo [1]	0,08872	4,436	4,436	57,668	692,016
Peso netto	0,085	4,25	4,25	55,25	663,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 20	450 x 450 x 0	285 x 235 x 125	-	1.200 x 800 x 1.650
Diametro (mm)	80	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	156

* unità di base

[1] Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 8,0 cm, h 2,0 cm

Valori nutrizionali

Cookies al cioccolato al latte, crudi

Valore energetico	1935 kJ / 461 kcal
Grassi	19,9 g
di cui acidi grassi saturi	9,7 g
Carboidrati	64,2 g
di cui zuccheri	40,0 g
Proteina	5,3 g

Misure

FARINA DI GRANO tenero, zucchero, PEZZI DI CIOCCOLATO AL LATTE (19%)(zucchero, LATTE INTERO IN polvere, burro di cacao, impasto di cacao, emulsionante lecitina di semi di girasole, aroma naturale di vaniglia), BURRO, olio di colza, zucchero di canna marrone, UOVA INTERE IN polvere, COMPONENTE DI SIERO secco, glucosio

Allergeni

Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI

sale	0,41 g	agente lievitante carbonati di sodio, sciroppo di glucosio, sale da tavola, aroma naturale Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO	

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Fare scongelare 60 minuti e cuocere in forno a 180-200 °C per 9-11 minuti.

Scadenza minima dalla data di produzione

14 mesi

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Questo prodotto deve essere trasportato e conservato a una temperatura di almeno -18°C.

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

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

Aggiornamento: 27/04/2024

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefono: 0800 / 816 862, E-Mail: info@edna.it