

Scheda prodotto



Torta al rabarbaro con crema alla vaniglia

**Art.**

Denominazione dell'alimento

EAN

Livello di preparazione

Questo prodotto è vegetariano.

2815

Impasto con rabarbaro & crema alla vaniglia

4009837028153

Già pronto

Unità

Unità	STCK *	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	3	24	312
Peso lordo ¹	2,35467	7,06401	56,51208	734,65704
Peso netto	2,20	6,60	52,80	686,40
l x b x h (mm)	371 x 280 x 34	397 x 300 x 140	-	1.200 x 800 x 1.970
Diametro (mm)	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	104

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Dimensioni per vassoio: l 37,1 x b 28,0 x h 3,4 cm

Dimensioni per singolo pezzo: l 7,0 x b 5,3 x h 3,4 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Torta al rabarbaro con crema alla vaniglia

Valore energetico	1065 kJ / 254 kcal	rabarbaro (29%), FARINA DI FRUMENTO, zucchero, olio di colza, UOVO INTERO, acqua, olio di palma, AMIDO DI FRUMENTO, amido modificato, polvere DI LATTE MAGRO, emulsionante(esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi), agente lievitante (diphosphate, carbonato di sodio),	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	12,4 g		
di cui acidi grassi saturi	2,5 g		
Carboidrati	30,6 g		
di cui zuccheri	15,1 g		
Proteina	3,9 g		

sale	0,28 g	aroma naturale di vaniglia, stabilizzante(diphosphate, sodio alginato), sale, aroma naturale (PANNA), estratto colorante di carote, acidificante acido citrico, agente di trattamento della farina acido ascorbico Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO	
------	--------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Lasciar scongelare a temperatura ambiente 6 ore.

Scadenza minima dalla data di produzione

18 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: 29/04/2024

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