

Scheda prodotto



Torta alla panna con lamponi e ricotta



Art.	3316
Denominazione dell'alimento	Himbeeren u.Käse-Sahne auf Biskuit u.Mürbteig, TK
EAN	4009837033164
Livello di preparazione	Già pronto

Unità

Unità	STCK *	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	1	12	120
Peso lordo ¹	1,684	1,684	20,208	202,08
Peso netto	1,50	1,50	18,00	180,00
l x b x h (mm)	0 x 0 x 55	255 x 255 x 80	-	1.200 x 800 x 950
Diametro (mm)	245	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	120

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 24,5 cm, h 5,5 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Torta alla panna con lamponi e ricotta

Valore energetico	870 kJ / 207 kcal	lampone (26%), zucchero, PANNA (11%), RICOTTA (11%), acqua, FARINA DI GRANO tenero, gelatina per torte(acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, agente gelificante pectina, acidificante acido citrico, regolatore di acidità(citrato di potassio, citrato di sodio), stabilizzante cloruro di calcio, concentrato di succo di sambuco), UOVO INTERO, margarina(olio di palma, acqua, olio vegetale(colza, cocco), emulsionante(esteri metiltartarico di mono e digliceridi	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	6,8 g		
di cui acidi grassi saturi	3,8 g		
Carboidrati	31,6 g		
di cui zuccheri	20,5 g		
Proteina	3,9 g		
sale	0,12 g		

degli acidi grassi, lectina), acidificante acido citrico), preparazione con frutta(sciroppo di fruttosio/glucosio, acqua, purè di albicocca, zucchero, amido modificato, agente gelificante pectina, acidificante acido citrico, regolatore di acidità citrato di calcio), amido modificato, AMIDO DI FRUMENTO, gelatina di manzo, emulsionante(esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri polyglycerin degli acidi grassi), succo di limone concentrato, concentrato di succo di sambuco, acidificante acido citrico, aroma naturale, agente lievitante (diphosphate, Carbonato di sodio), sale da tavola

Può contenere tracce di: FRUTTI IN GUSCIO, ARACHIDI

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

togliere la torta della confezione e scongelare per 6-7 ore in frigorifero o a temperatura ambiente per 4-5 ore. Mangiare fresca.

Scadenza minima dalla data di produzione

15 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: 19/04/2024

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