

Scheda prodotto



Girella al formaggio

Art.	372
Denominazione dell'alimento	Snack con ripieno al formaggio
EAN	4009837003723
Livello di preparazione	Prelevitato
Questo prodotto è vegetariano.	

Unità

Unità	STCK *	BTL	KART	LAGE	PAL
Quantità per unità di base	1	35	35	315	2.835
Peso lordo ¹	0,14906	5,2171	5,2171	46,9539	422,5851
Peso netto	0,14	4,90	4,90	44,10	396,90
l x b x h (mm)	0 x 0 x 30	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Diametro (mm)	95	-	-	-	-
Cartoni/bancale	-	-	-	-	81

* unità di base

¹ Peso del prodotto surgelato, incl. La confezione

Dimensioni

Misure: Ø 9,5 cm, h 3 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Girella al formaggio

Valore energetico	1098 kJ / 265 kcal	FARINA DI FRUMENTO, acqua, GOUDA (48% in impasto asciutto) (10,7%)(amido), margarina(olio di palma, (proveniente da colture certificate sostenibili), acqua, olio di colza, sale, succo di limone), MOZZARELLA (40% in impasto asciutto) (4,6%)(agente distaccante fecola di patate), FARINA DI SEGALE, SIERO DI LATTE IN POLVERE, lievito, amido, sale, polvere DI LATTE MAGRO, FARINA	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI
Grassi	12,0 g		
di cui acidi grassi saturi	6,6 g		
Carboidrati	30,0 g		
di cui zuccheri	1,7 g		
Proteina	8,5 g		

sale	1,3 g	DI MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, curry, pepe, PANNA IN POLVERE, nobile paprika dolce, succo di acerola concentrato	
------	-------	---	--

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Modalità di cottura

Scongelare per almeno 30 minuti e cuocere in forno a 180°C 18-20 minuti vapore.

Scadenza minima dalla data di produzione

9 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: 20/05/2024

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