

Scheda prodotto



Decorazioni pasquali "bianco/nero"

**Art.****92023**

Denominazione dell'alimento

Schokolade, kakaohaltige Lebensmittelzubereitung

EAN

4009837920235

Questo prodotto è vegano

Unità

Unità	STCK *	KART
Quantità per unità di base	1	384
Peso lordo	0,00281	1,07904
Peso netto	0,00177	0,67968
l x b x h (mm)	34 x 0 x 0	375 x 130 x 35
Diametro (mm)	-	-
Cartoni/bancale	-	-

* unità di base

Dimensioni

Abmessungen: L 3,4 cm

Valori nutrizionali

Misure

Allergeni

Decorazioni pasquali "bianco/nero"

Brennwert	2224 kJ / 534 kcal	impasto di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, emulsionante esteri metiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, estratto naturale di vaniglia, olio di palma, coloranti curcumina, colorante capsanthin, colorante carbonato di calcio Può contenere tracce di: LATTE, FRUTTI IN GUSCIO, UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Contiene: FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI
Fett	35,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	21,0 g		
Kohlenhydrate	45,0 g		
davon Zucker	38,0 g		
Eiweiß	8,3 g		
Salz	0,4 g		

Tutte le indicazioni si riferiscono a 100 g

Scadenza minima dalla data di produzione

24 mesi

Termine residuo (alla spedizione)

6 mesi

Conservazione

La cioccolata deve sempre essere conservata in luogo fresco ed asciutto - ma non in frigorifero, poiché assimila gli odori presenti in esso e trasuda. Conservare a una temperatura dai +18°C e ad un tasso di umidità minore del 65%. Conservare la cioccolata nella sua confezione originaria in modo da proteggerla dalla luce ed evitare che acquisti un cattivo sapore.

Regolamento riguardo organismi geneticamente modificati

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

Aggiornamento: 08/05/2024

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