



Dekor "Tramontana"

Artikel - Nr.

26006

Bezeichnung des Lebensmittels

Schokolade und weiße Schokolade

EAN

8710822732110

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

| Einheit | Stück * | Karton |
|------------------------|-------------|---------|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 131 |
| Bruttogewicht | 0,00517 | 0,67727 |
| Nettogewicht | 0,00405 | 0,53055 |
| L x B x H (mm) | 96 x 41 x 0 | - |
| Durchmesser (mm) | - | - |
| Karton / Palette | - | - |

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: L 9,6 x B 4,1 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Dekor "Tramontana"

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|--|--|
| Brennwert | 2303 kJ / 550 kcal | Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, LACTOSE, MAGERMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma | Enthält: SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE |
| Fett | 32,0 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20,0 g | | |
| Kohlenhydrate | 57,0 g | | |
| davon Zucker | 56,0 g | | |
| Eiweiß | 6,6 g | | |
| Salz | 0,25 g | | |

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

18 Monate

Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt.

Optimal ist eine Lager-Temperatur von +12°C bis +20°C und eine relative Feuchtigkeit von <70%.

Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 23.02.2019

EDNA Backwaren GmbH, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: austria@edna.at