

Produktdatenblatt



Fleur Chocolat "Michelle"

**Artikel - Nr.****70001**

Bezeichnung des Lebensmittels

Dunkle und weiße Schokolade

EAN

0840119103267

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	152
Bruttogewicht	0,00893	1,35736
Nettogewicht	0,00645	0,9804
L x B x H (mm)	0 x 0 x 34	405 x 255 x 180
Durchmesser (mm)	37	-
Karton / Palette	-	-

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Ø 3,7 cm, H 3,4 cm

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Fleur Chocolat "Michelle"

Brennwert	2503 kJ / 598 kcal	Zucker (35,5%), Kakaomasse (33%), Kakaobutter (26%), VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, MAGERMILCHPULVER, natürliches Vanilleextrakt	Enthält: SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	45,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	27,0 g		
Kohlenhydrate	36,4 g		
davon Zucker	37,3 g		
Eiweiß	5,3 g		
Salz	0,05 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: 25.06.2019

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