

Fiche technique produit



Tartelette dessert au glaçage choco noir, Ø 9 cm

Art. n° 34999
Dénomination de la denrée alimentaire Tartelette sablée glaçage chocolat noir
GENCOD 4260071060037
Ce produit est végétarien

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | carton | palette |
|--------------------------------------|------------|---------|-----------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 66 | 5.808 |
| Poids brut | 0,04104 | 2,70864 | 238,36032 |
| Poids net | 0,03 | 1,98 | 174,24 |
| L x l x h (mm) | 0 x 0 x 20 | - | - |
| Diamètre (mm) | 90 | - | - |
| Cartons/Palette | - | - | 88 |

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 9,0 cm, h 2,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Tartelette dessert au glaçage choco noir, Ø 9 cm

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Brennwert | 1941 kJ / 463 kcal | FARINE DE BLÉ, matière grasse de palme, sucre, OEUF ENTIER, AMANDES, eau, poudre de cacao, arôme vanille | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS |
| Fett | 27,2 g | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 11,8 g | | |
| Kohlenhydrate | 47,7 g | | |
| davon Zucker | 13,0 g | | |
| Eiweiß | 7,0 g | | |
| Salz | 0,0 g | | |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

10 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

3 mois

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 01/05/2024

EDNA Surgelés Sàrl, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr
