Fiche technique produit

Schnitzer Fond de pâte à pizza Bio**, sans gluten

Art. n°	**55329**
Dénomination de la denrée alimentaire	Fond de pizza Bio au maïs, sans gluten
GENCOD	4022993055771
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	palette
Quantité par conditionnement de base	1	10	1.200
Poids brut	0,108	1,08	0,00
Poids net	0,10	1,00	0,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 11	260 x 235 x 110	-
Diamètre (mm)	225	-	-
Cartons/Palette	-	-	120

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 22,5 cm

Valeurs énergétiques

Schnitzer Fond de pâte à pizza Bio**, sans gluten

valeur énergétique	897 kJ / 213 kcal
lipides	4,8 g
dont acides gras saturés	0,5 g
glucides	35,0 g
dont sucre	1,0 g
protéines	3,8 g
sel	1,4 g

Ingrédients

amidon de maïs biologique (34%), eau, farine de mais biologique (15%), riz au levain biologique(farine de riz biologique, eau), huile de tournesol biologique, farine de riz biologique, Plantain des Indes Bio, protéines de pois, farine de lin biologique, dextrose biologique, sel de mer, poudre de cristaux de vin biologique(amidon de maïs biologique, agent acidifiant tartrate de potassium, agent de levage carbonates de sodium), fibre de pommes biologique, épaississant(farine de guar biologique, Xanthane, épices biologique, extrait de citron biologique

Peut contenir des traces de: SÉSAME, SOJA, LUPIN, OEUF ET DÉRIVÉS

DE-ECO-003

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

6 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 : 25/04/2024

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