

Fiche technique produit



Hammermühle Gâteau au chocolat, sans gluten Bio**

Art. n°

96187

Dénomination de la denrée alimentaire

Gâteau en anneau au chocolat Bio**

GENCOD

4015537502183

Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	8
Poids brut	0,15	1,20
Poids net	0,10	0,80
L x l x h (mm)	115 x 130 x 45	390 x 120 x 140
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 11,5 x l 13,0 x h 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Hammermühle Gâteau au chocolat, sans gluten Bio**

valeur énergétique	1940 kJ / 466 kcal	CHOCOLAT AU LAIT ENTIER biologique (30%)(sucre de canne biologique, beurre de cacao biologique, LAIT ENTIER EN poudre biologique, masse de cacao biologique), BEURRE biologique, Organique sucre de canne brut, farine de riz noir complet Bio, JAUNE DOEUF poudre biologique, amidon de maïs biologique, poudre DE PROTÉINE biologique, MASSEPAIN biologique(AMANDES biologique, Organique sucre de	Contient: OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	30,1 g		
dont acides gras saturés	17,0 g		
glucides	41,3 g		
dont sucre	28,5 g		
protéines	6,8 g		
sel	0,3 g		

canne brut, sirop de sucre inverti
biologique, eau), sel de mer,
bourbon vanille biologique
Peut contenir des traces de: SOJA,
SÉSAME
DE-ECO-001

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 : 23/04/2024

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