

Produktspezifikation



Art.Nr.:	07.7060	Produkt:	it's focaccia olive verdi
Herstellungsland:	Italien		
Verkehrsbezeichnung		statistische Warennummer	

it's focaccia olive verdi 19054090

Beschreibung

italienische Brot-Gebäckspezialität abgerundet mit grüner Olive

Zutaten

Weizenmehl, grüne Oliven 13 %, Sonnenblumenöl, **Hefe**, Salz, natives Olivenöl extra, **gemälztes Getreidemehl (Gerste, Weizen)**, Zucker.

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **Mandeln, Haselnüsse, Milch, Eier, Sesam, Sellerie, Soja, Senf und andere Schalenfrüchte** enthalten

Allergie Information

Gluten	Krebs-tiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalen-früchte	Lupine	Weich-tiere	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel
j	n	k	n	k	k	k	k	n	n	k	k	k	n

"j" ist in der Rezeptur enthalten / "n" nicht enthalten / "k" Kann Spuren enthalten

Durchschnittliche Energie und Nährwertangaben pro 100g

Energie	437	kcal
	1839	kJ
Fett	14,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8	g
Kohlenhydrate	63,2	g
davon Zucker	1,8	g
Eiweiß	11,8	g
Salz	3,6	g
Ballaststoffe	3,9	g

Optik



Sensorik

flach und lang, goldenes Aussehen, knackig und knusprig im Biss

GVO Kennzeichnung

Nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über die "Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel" sowie den Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 und 65/2004 über die "Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln" werden keine gentechnisch veränderten Rohwaren /Rohstoffe eingesetzt und bestehen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bzw. enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Verpackung

Packung: Beutel im bedrucktem Schmuckkarton

Inhalt Packung: 100 g

EAN Packung: 8008685003547

Verp. Einheit: 8 Stück

EAN Gebinde:

Mindesthaltbarkeitsdatum

ab Lieferung mindestens: 6 Monate bei Temperaturen von 14 - 25°C in trockener, geruchsneutraler Umgebung