

Produktspezifikation



Art.Nr.: 07.1106

Produkt: Grissinetti Pizza

Herstellungsland: Italien

Verkehrsbezeichnung statistische Warennummer

Laurieri Grissinetti Pizza 1905 9045

Beschreibung

kleine, italienische Brotstangen-Gebäckspezialität abgerundet mit feinem Pizza-Geschmack

Zutaten

WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Olivenöl, 3 % Tomatenpulver (EU (Italien)), 2 % Meersalz (EU (Italien)), Hefe, 0,5 % Zwiebel (nicht-EU), Oregano, 0,3% Rosmarin (EU und nicht-EU), 0,2 % Knoblauch (nicht-EU).

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **Sesam, Milch/Milchprodukten** enthalten

Allergie Information

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

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

Durchschnittliche Energie und Nährwertangaben pro 100g

Energie	426	kcal
	1782	kJ
Fett	11,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6	g
Kohlenhydrate	69,1	g
davon Zucker	2,6	g
Eiweiß	10,8	g
Salz	2,1	g
Ballaststoffe	4,2	g

Optik



Sensorik

arttypisch, gold-braunes, tomatiges Aussehen, vollmundig, knackig im Biss, angenehmes Mundgefühl

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: bedrucker Cellophan-Beutel, dekorative Geschenkverpackung

Inhalt Packung: 150 g

EAN Packung: 80 15565 03055 5

Verp. Einheit: 15 Stück

EAN Gebinde:

Mindesthaltbarkeitsdatum

ab Lieferung mindestens: 8 Monate bei Temperaturen von 14 - 25°C in trockener, geruchsneutraler Umgebung