

Produktdatenblatt



Deco Icing Cocoa

Artikel - Nr. 57334
Bezeichnung des Lebensmittels kakaohaltige Überzugsmasse
EAN 5410687050888
Dieses Produkt ist vegan

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	6	174	870
Bruttogewicht	0,635	3,81	110,49	552,45
Nettogewicht	0,60	3,60	104,40	522,00
L x B x H (mm)	0 x 0 x 235	210 x 140 x 250	-	1.200 x 800 x 1.250
Durchmesser (mm)	63	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	145

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Ø 6,3 cm, H 23,5 cm

Nährwerte

Deco Icing Cocoa

Brennwert	1337 kJ / 319 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	79,0 g
davon Zucker	78,0 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,05 g

Zutaten

Zucker, Wasser, Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (2,4%), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Agar-Agar, Vanillinaroma

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 22.09.2021

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de