

Produktspezifikation



Art.Nr.: 07.1111

Produkt: Scrocchi Mix

Herstellungsland: Italien

Verkehrsbezeichnung

statistische Warennummer

Laurieri Scrocchi Rosmarin und Knoblauch

Beschreibung

hauchdünnes, italienische Brot-Gebäckspezialität abgerundet mit Rosmarin und Knoblauch

Zutaten

Rosmarin: WEIZENMEHL, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Meersalz (EU (Italien)), Hefe, 1,3% Rosmarin (nicht-EU).

Knoblauch: WEIZENMEHL, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Meersalz, Hefe, 1 % Knoblauch (nicht EU).

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

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	n	n	n	n	n	n	n	n

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

Durchschnittliche Energie und Nährwertangaben pro 100g

Energie	446	kcal
	1876	kJ
Fett	14	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6	g
Kohlenhydrate	66	g
davon Zucker	3,0	g
Eiweiß	12	g
Salz	2,4	g
Ballaststoffe	4,0	g

Optik



Sensorik

arttypisch, gold-braunes 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. Im Karton umverpackt.

Inhalt Packung: 6x175 g (je 3x pro Sorte)

EAN Packung: 4262512810119

Verp. Einheit:

EAN Gebinde:

Mindesthaltbarkeitsdatum

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