

# Produktspezifikation



Art.Nr.:	07.6990	Produkt:	Croccantini alla nocciola
Herstellungsland:	Italien		
Verkehrsbezeichnung		statistische Warennummer	
Croccantini alla nocciola		1905 3199	

## Beschreibung

knuspriges Haselnuss-Gebäck

## Zutaten

Zutaten: italienische **HASELNÜSSE** 42%, Brauner Zucker 34%, Hühner-Eiweiß 22%, Meersalz 1%, Aroma 1%

\*\*\* Gluten und Alkohol frei \*\*\*

## Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **Gluten, Milch, Mandeln, Pistazien, Erdnüssen** und anderen **Schalenfrüchten** enthalten.

## Allergie Information

Gluten	Krebs-tiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalen-früchte	Lupine	Weich-tiere	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schweifel
k	n	j	n	k	n	n	k	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	414	kcal
	1731	kJ
Fett	27	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7	g
Kohlenhydrate	36	g
davon Zucker	35	g
Eiweiß	8,2	g
Salz	1,1	g
Ballaststoffe	3,4	g

## Optik



## Sensorik

goldbraun gebacken, süß, knackig im Biss, ausgeprägter Nussgeschmack

## GVO Kennzeichnung

Nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über die "Kennzeichnung gentechnisch verändelter 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: Polybeutel mit Pappmanschette, Umkarton

Inhalt Packung: 150 g

EAN Packung: 80 27269 24315 5

Verp. Einheit: 1 Stück

EAN Gebinde:

## Mindesthaltbarkeitsdatum

ab Lieferung mindestens: 3 Monate bei Temperaturen von 14 - 18°C in trockener, geruchsneutraler Umgebung