Mozzarella stick végétarien panure aux herbes aromatiques, environ 30G par pièce, sachet de 1KG, colis de de 6 KG, Mc cain

Article : 256729

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	FROMAGE MOZZARELLA (43%), panure (FARINE DE BLÉ, amidon de maïs modifié, sel, POUDRE DE LAIT DE BEURRE, farine de mais, poudre à lever [E450, E500], colorant [extrait de paprika], levure), eau, CHAPELURE, huile de tournesol, stabilisant E461, persil
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	458
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Mozzarella stick végétarien panure aux herbes aromatiques, environ 30G par pièce, sachet de 1KG, colis de de 6 KG, Mc cain

Article : 256729

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,320	317	19	11	23	3	1.5	15	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Colis	6	0	6	Sachet			03256830010048
Palette	576	0	576	Sachet	96		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			03256830010031

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur