



Gluten Free

Flammkuchen

350 g



Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln.

Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

ZUTATEN

Belag 50%: Sauerrahm 56% (**Milch**), Zwiebeln 22%, Speck 22% (Schweinefleisch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Dextrose, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Ascorbinsäure; Aroma, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt, Raucharoma). Boden 50%: Reismehl, Maisstärke, Wasser, Kartoffelstärke, Reisstärke, Sonnenblumenöl, Glucosesirup, Maismehl, Hefe, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), pflanzliche Faser (Psyllium), Dextrose, **Sojaprotein**, schwarzer Pfeffer, Säuerungsmittel: Weinsäure, Zitronensäure.

EINZELSTÜCK

Artikelnummer

101214

EAN



Haltbarkeit

12 Monate

Netto- / Bruttogewicht

350 g / 429 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

28 x 28 x 2,5 cm

Verpackungsmaterial

Kunststoffolie, 2 g
Karton, 77 g

Durchschnittliche Werte pro: 100 g

Energie	755 kJ 179 kcal
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	2,7 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	1,3 g

PRODUKTMERKMALE



Änderungen vorbehalten. Die verbindlich gültigen Informationen zu den einzelnen Produkten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Produktverpackungen.

KARTON

EAN

8008698020814

Stück pro Karton

10

Netto- / Bruttogewicht

3500 g / 4610 g

Gewicht leerer Karton

320 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

29,1 x 29,1 x 26,1 cm

EUROPALETTE

Stück pro Palette

720

72 Kartons pro Palette

12 Kartons pro Lage

6 Lagen

Höhe

189,1 cm

Gewicht

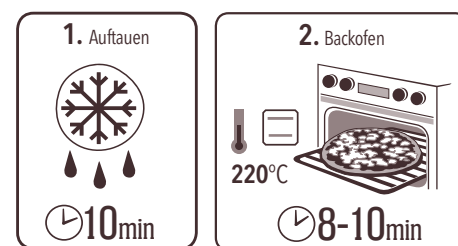
357,1 kg

Zolltarifnummer 19059090

AUFBEWAHRUNG

bei -18 °C mindestens haltbar bis 12 Monate nach dem Produktionsdatum. Maximal 24 h nach dem Auftauen konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

ZUBEREITUNG



Schär ist die Nr. 1 für glutenfreie Nahrungsmittel!

- Europäischer Marktführer mit höchstem Vertrauen der Konsumenten
- Gluten- und weizenfreie Produkte (< 20 ppm)
- Breitestes glutenfreies Sortiment am Markt
- Führend in Forschung, Entwicklung und Innovation
- Über 30 Jahre Erfahrung in Produktion und Vertrieb
- Zielgruppengenaue Service- und Infoangebote