



Gluten Free Lasagne

300 g




Lasaña de carne sin gluten - congelado

Este producto ha sido elaborado con materias primas sin gluten y trigo.

INGREDIENTES

besamel [**leche** desnatada rehidratada, mantequilla (**leche**), almidón de maíz, harina de arroz, almidón de arroz, harina de maíz, fibra de manzana, sal, nuez moscada], tomate 19%, carne de buey 8%, almidón de maíz, harina de arroz, **huevo**, carne y panceta de cerdo 5%, clara de **huevo**, aceite de girasol, queso Grana Padano 1,2% (**leche**, sal, cuajo, lisozima de **huevo**), sal, nata (**leche**), cebolla, tomate concentrado 0,6%, zanahoria 0,5%, **apio**, espesante: goma de guar; emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos; ajo, antioxidante: extracto de romero; pimienta.

PAQUETE INDIVIDUAL

No. art.	101301
EAN	
Fecha de caducidad	12 meses
Peso neto / bruto	300 g / 327 g
Medidas (anch x alt x prof)	18 x 18 x 3,5 cm
Material de embalaje	Cartón, 27 g

CAJA

EAN	8008698015414
Unidades por caja	8
Peso neto / bruto	2400 g / 2790 g
Peso de caja vacía	174 g
Medidas (anch x alt x prof)	36,8 x 15,3 x 18,8 cm

PALÉ

Unidades por palé	1056
132 cajas por palé	
12 cajas por capa	
11 capas	
Altura	182,8 cm
Peso	393,3 kg

código aduanero 19022099

Valores medios por:	100 g
Valor energético	569 kJ 136 kcal
Grasas	5,7 g
de las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	15 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Fibra alimentaria	0,6 g
Proteínas	5,8 g
Sal	1,1 g

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

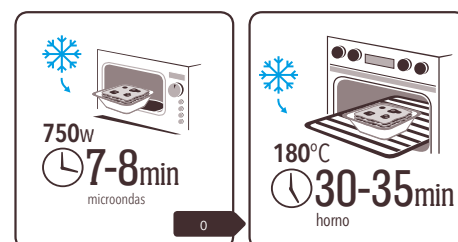


Este folleto puede sufrir modificaciones. Por favor, consulte el envase del producto para obtener información legalmente válida.

CONSERVACIÓN

A -18 °C se conserva un mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado.

PREPARACIÓN



Schär es el fabricante nº 1 de productos alimenticios sin gluten.

- Empresa líder del mercado europeo en la que más confían los consumidores
- Productos sin gluten y trigo
- El mayor surtido sin gluten del mercado
- Pionero en investigación, desarrollo e innovación
- Más de 30 años de experiencia en la producción y la distribución de productos sin gluten
- Servicios de atención e información para nuestros consumidores