



Reismehl

5 kg

Reismehl - zum Bestäuben der Arbeitsfläche bei der Zubereitung von glutenfreien Pizzen



Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

ZUTATEN

Reismehl.

EINZELSTÜCK

Artikelnummer

100612

EAN



8 032715 561219

Haltbarkeit

12 Monate

Netto- / Bruttogewicht

5000 g / 5055 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

28 x 48 x 11 cm

Verpackungsmaterial

Papier, 55 g

EUROPALETTE

Stück pro Palette

120

10 Kartons pro Lage

12 Lagen

Höhe

110 cm

Gewicht

631,6 kg

Zolltarifnummer 11029050

Durchschnittliche Werte pro: 100 g

Energie	1497 kJ 353 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	79 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,3 g

PRODUKTMERKMALE

Glutenfrei

Weizenfrei

Laktosefrei

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

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