



Gluten Free Tortellini

300 g



Glutenfreie italienische Teigtaschen mit Fleischfüllung - tiefgekühlt

Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

ZUTATEN

Eierteigware 66% (Maisstärke, **Eier** 30%, Reismehl, Wasser, **Hühnereiweiß** 1%, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Schweinefleisch 14,9%, Paniermehl (Reismehl, Maisstärke, **Sojamehl**, Palmfett, **Eier** 2%, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefe, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Salz), Mortadella vom Schwein 3% (Schweinefleisch, Schweineschwarte, Salz, Dextrose, Aromen, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rindfleisch 1,5%, Grana Padano Käse 1,5% (**Milch**, Salz, Lab, Lysozym aus **Ei**), **Eier** 1,4%, Salz, Aromen, Muskatnuss, Zimt, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt.

EINZELSTÜCK

Artikelnummer

101300

EAN



Haltbarkeit

12 Monate

Netto- / Bruttogewicht

300 g / 308 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

24 x 20 x 3 cm

Verpackungsmaterial

Kunststoffolie, 8 g

KARTON

EAN

8008698006573

Stück pro Karton

8

Netto- / Bruttogewicht

2400 g / 2638 g

Gewicht leerer Karton

174 g

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)

30 x 18,5 x 18 cm

EUROPALETTE

Stück pro Palette

1152

144 Kartons pro Palette

16 Kartons pro Lage

9 Lagen

Höhe

176,5 cm

Gewicht

404,87 kg

Zolltarifnummer 19022030

Durchschnittliche Werte pro:	100 g
Energie	1154 kJ 274 kcal
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,5 g

PRODUKTMERKMALE

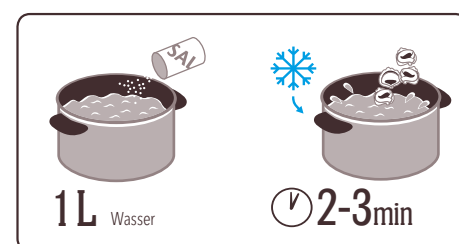


Änderungen vorbehalten. Die verbindlich gültigen Informationen zu den einzelnen Produkten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Produktverpackungen.

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



Auftauen nicht nötig

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