



Gluten Free

# Focaccia Farcita con prosciutto e formaggio

120 g



Tiefgekühlte Focaccia mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt, in Aufbackfolie

Dieses Produkt wird mit gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt.

## ZUTATEN

Focaccia [Maisstärke, Wasser, Sauerteig (Reismehl, Wasser), Maismehl, pflanzliche Faser (Psyllium), Sonnenblumenöl, Reismehl, Reisstärke, Dextrose, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; **Sojaprotein**, Hefe, Jodsalz (Salz, Kaliumiodid), Rosmarin], Käse 25% (**Milch**), gekochter Schinken 25% (Schweinefleisch, Wasser, Kartoffelstärke, Salz, **Milchprotein**, Dextrose, Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit).

### EINZELSTÜCK

Artikelnummer	101319
EAN	
Haltbarkeit	12 Monate
Netto- / Bruttogewicht	120 g / 125 g
Maße (Höhe x Tiefe x Länge)	9,7 x 18 x 3,5 cm
Verpackungsmaterial	Kunststoffolie, 5 g

### KARTON

EAN	8008698014738
Stück pro Karton	12
Netto- / Bruttogewicht	1440 g / 1663 g
Gewicht leerer Karton	163 g
Maße (Höhe x Tiefe x Länge)	17,7 x 29,5 x 18,6 cm

### EUROPALETTE

Stück pro Palette	1728
144 Kartons pro Palette	16 Kartons pro Lage
9 Lagen	Höhe
173,8 cm	Gewicht
264 kg	

Zolltarifnummer 19059080

Durchschnittliche Werte pro:	100 g
Energie	1053 kJ 251 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,2 g

## PRODUKTMERKMALE


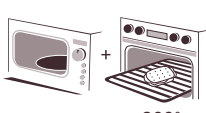


Änderungen vorbehalten. Die verbindlich gültigen Informationen zu den einzelnen Produkten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Produktverpackungen.

## 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

Zubereitungsvarianten: A oder B	
TIEFGEKÜHLT	
<b>(A) Ofen</b>  max 200°C ⌚ 12-13 min	<b>Mikrowelle (B)</b>  360w max 200°C ⌚ 45 sec ⌚ 6-7 min

## 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