

Produktspezifikation

Artikel-Nr. 012606029

Produktabbildung



Artikelbezeichnung

BUITONI Sugo Di Pomodoro Fino DOSE 3kg

Produktbeschreibung

BUITONI Sugo di Pomodoro Fino is eine fruchtige und süße Tomatensauce mit einer intensiven, aber perfekt ausgewogenen Zwiebel- und Ölwürze. Sie hat eine weich und saftige Textur, auf Passata-Basis. Die Sauce überzeugt mit den besten Zutaten und frischem, fruchtigem Geschmack dank der Verwendung von sonnengereiften Tomaten.

Zutaten

Tomatenmark 87,5%, Sonnenblumenöl 3,3%, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, natürliches Aroma, Zwiebelpulver, Knoblauch, Pfeffer.

Allergene laut Rezeptur

Bei diesem Produkt ist die Kenntlichmachung von Allergene in der Gemeinschaftsverpflegung gemäß Artikel 44 Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe

Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung. Dies gilt insbesondere für die Zutatenliste zur Berücksichtigung von Unverträglichkeiten.

Einwaage

Ergiebigkeit

Inhalt: 3 kg

Zubereitung

Produktmasse erwärmen, individuell abschmecken

Produktspezifikation

Nährwerte

	Verpacktes Produkt
Energie	279kJ
Energie	67kcal
Fett	3,5g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	7,5g
- davon Zucker	4,4g
Ballaststoffe	0,5g
Eiweiß	1,2g
Salz	1,0g

Nutrition Icons



Gebinde- und Logistikkennungen

Gebindegrößen	GTIN Code (EAN)	Gross Dimensions (Maße - H x B x L):	Inhalt
Verkaufseinheit	8445291600102	183 x 319 x 478(MMT)	6 x 3 KG
Konsumenteneinheit	8445291600218	177 x 153 x 153(MMT)	3 KG

Verpackung	6 x 3 kg Dose
Mindeshaltbarkeits-Datum	Siehe Verpackung
Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen	Nach Anbruch bei 4-7°C aufbewahren und innerhalb 5 Tagen aufbrauchen

Wir bestätigen hiermit, dass alle von der Nestlé Professional hergestellten Lebensmittel inkl. ihrer Verpackungen den Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 01.09.2005 i.d.g.F. sowie angeschlossenen Verordnungen und verwandten Gesetzen einschließlich der relevanten EG-Verordnungen und in nationales Recht umgesetzten EG-Richtlinien entsprechen.