

Produktspezifikation

Artikel-Nr. 012606278

Produktabbildung



Artikelbezeichnung

BITTONI Sugo Di Pomodoro Fino DOSE 950 g

Produktbeschreibung

Die Sauce überzeugt mit den besten Zutaten und frischem, fruchtigem Geschmack dank der Verwendung von sonnengereiften Tomaten. BITTONI 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).

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: 950 g

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	8445291605848	138 x 314 x 417(MMT)	12 x 950 g
Konsumenteneinheit	8445291605855	135 x 99 x 99(MMT)	950 g

Verpackung	12x 950 g 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.