

Schär flatbreads 180g

 ref. **3279**

Déscription produit

Flatbreads san gluten.

Caractéristiques

Sans gluten (<20 ppm)

Sans lactose

Riche en fibres (>= min 6g/100g ou 3g/100 kcal)

Ingrédients

Eau, farine de riz, amidon de maïs, farine d'AVOINE complète sans gluten, humectant: sorbitol, fibres végétales (psyllium), huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, farine de sarrasin, amidon de riz, sirop de glucose, farine de lentilles, épaississant: gomme xanthane, sel, acidifiant: acide tartrique, poudres à lever: glucono-delta-lactone, bicarbonate de sodium, arôme naturel.

Peut contenir des traces de moutarde et de soja.

Pays de fabrication: Italie

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 4 mois

Condition de stockage

Température de stockage : 15 - 25°C

Stocker dans un endroit sec

Date de dernière mise à jour 18/03/2024

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



| | |
|-------------------|-------|
| Brut kg/pc | 0,19 |
| Net kg/pc | 0.18 |
| L pc (mm) | 180.0 |
| L pc (mm) | 180.0 |
| H pc (mm) | 20.0 |
| # /emb.sec. | 6.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 1.245 |
| Net kg/emb.sec. | 1.08 |
| L emb.sec. (mm) | 183.0 |
| L emb.sec. (mm) | 183.0 |
| H emb.sec. (mm) | 127.0 |
| # emb.sec./couche | 144 |
| # emb.sec./pallet | 1152 |
| couches/pallet | 8 |

EAN unité de vente



8 008698 044506

Schär flatbreads 180g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | | %RI |
|-------------------------|--------|--|-----|
| Energie kJ | 1179 | | |
| Energie kcal | 281 | | |
| Matières grasses (g) | 8 | | |
| Acides gras saturés (g) | 1 | | |
| Glucides (g) | 44 | | |
| Sucres (g) | 4,2 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 8,7 | | |
| Protéines (g) | 4,4 | | |
| Sel (g) | 1,1 | | |

Schär flatbreads 180g

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | x | | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | x(1) | | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | | x | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | x | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | | x | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM

(1) Sans gluten