



Artikel-Nr.:	Artikelbezeichnung:	Füllmenge:
160394340078	Superiore Caramel i gelati	4000ml (2050g)

Herstellungsland: Fabriqué en Suisse

Haltbarkeitshinweis:

Tiefgek hlt bei mind. -18  C
mindestens haltbar bis: (siehe
Seitenfläche)

Surgel  (  au moins -18  C)  
consommer de préférence avant
le: (voir sur le côté)

Surgelato (ad almeno -18  C)
da consumarsi preferibilmente
entro il: (vedi lato)

Produktinformation / obligatorische Zusatzangaben:

(CH 2440)

(CH 2440)

(CH 2440)

Sachbezeichnung:

CH: Doppelrahmglace Caramel
mit Caramelst ckchen (9%)

CH: Glace double crème au
caramel avec morceaux de
caramel (9%)

CH: Gelato alla doppia panna al
caramello con pezzetti di
caramello (9%)

Inhaltsstoffe:

Zutaten: Vollmilch 33%, **Rahm** 28%, Zucker, Kondensmilch 8%, Glucose, Glucosesirup,
Molkenpulver, Vollmilchpulver, Emulgatoren: E 477, E 471, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl und
Guarkernmehl, Magermilchpulver, nat rliches Aroma.

Ingrédients: **lait** entier 33%, **crème** 28%, sucre, **lait** condensé 8%, glucose, sirop de glucose,
lactosérum en poudre, **lait** entier en poudre, émulsifiants: E 477, E 471, stabilisants: farine de
graines de caroube et gomme guar, **lait**  cr m  en poudre, ar me naturel.

Ingredienti: **latte** intero 33%, **panna** 28%, zucchero, **latte** condensato 8%, glucosio, sciroppo di
glucosio, siero di **latte** in polvere, **latte** intero in polvere, emulsionanti: E 477, E 471, stabilizzanti:
farina di semi di carrube e gomma di guar, **latte** magro in polvere, aroma naturale.



Nährwerte:

Nährwerte Valeurs nutritionnelles Valori nutritivi	
100 g enthalten contiennent contengono	
Energie énergie energia	1056 kJ (252 kcal)
Fett matières grasses grassi	12 g
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi	7,6 g
Kohlenhydrate glucides carboidrati	33 g
davon Zucker dont sucres di cui zuccheri	32 g
Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari	< 0,5 g
Eiweiss protéines proteine	2,9 g
Salz sel sale	0,12 g

EAN-Code: 7617400093759

Gültig ab: 21.01.2019, P. De Angelis