

Artikeldatenblatt

4002174016548 Milchunion Frischkäse 70% Fett i.Tr., wärmebehandelt
4003903000005 Milchunion Frischdienst GmbH + Co. KG, Am Forst 1, 92637 Weiden

Artikellangtext	(Deutsch) Milchunion Doppelrahmfrischkäse natur TM 35 70,0%Fett i. Tr.5kg Eimer
Artikelbeschreibung	(Deutsch) Milchunion Frischkäse 70% Fett i.Tr., wärmebehandelt
Zutatenliste	(Deutsch) Pasteurisierte MILCH, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl

Allergeninformationen

Allergen: Art	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (CONTAIN)
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten	(Deutsch) Gekühlt bei +2°C bis +6°C
Ursprungsland	EUROPÄISCHE UNION (GS1-Code)

Nährwertinformationen

Zubereitungsgrad	Der ursprüngliche Zustand eines Produkts
Bezugsgröße	100 Gramm
Energie [kcal]	
Energie [kcal]	1.206
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Energie [kJ]	292

Nährwertangaben

Bestandteil	Fett
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	28 Gramm
Bestandteil	Fett: davon gesättigte Fettsäuren
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	20,4 Gramm
Bestandteil	Kohlenhydrate
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	2 Gramm
Bestandteil	Kohlenhydrate: davon Zucker
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	2 Gramm
Bestandteil	Eiweiß
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	8 Gramm
Bestandteil	Salz
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.
Wert	0,9 Gramm
Nettofüllmenge	5 Kilogramm
Publikationsdatum	27.11.2014