

**LA LORRAINE  
CHIFLA ALBA (PISTOLETTE) 60 g**

Nr. articol: 12196



**Descriere**

Chifla alba de 60g este un produs de panificație precopt și congelat rapid.

**Sugestie de preparare**

Decongelare: timp recomandat 20- 30 de minute la o temperatură de 20-25°C. Coacere: 6-8 minute o temperatură de 210°C. Răcire: produsele se răcesc înainte de consum.

**Ingrediente**

Făină albă de GRĂU, apă, drojdie, sare iodată, GLUTEN din GRĂU, făină din malț de GRĂU, aluat acid uscat din GRĂU, agent de îngroșare: guma guar, emulsifiant : esterii mono și diacetil tartrici ai mono și digliceridelor cu acizi grași, corector aciditate:bicarbonat de sodium, acetat de sodium; agent tratare a făinii:cisteină

<b>Datele produsului</b>	
Masa brută (g)	60
Masa produsului preparat (g)	54
Dimensiuni (cm)	8,5x4,5
Termen de valabilitate congelat, depozitat la -18°C	12 luni
Termen de valabilitate preparat	24 ore
Poziție tarifară	19 059 080
TVA	9%

<b>Valori nutritive</b>		
Valoare nutritivă medie la 100 g de produs		% CZE*
Valoare energetică kJ/kcal	1038/248	12
Lipide	1,1	2
din care acizi grași saturați		
Glucide	49,1	19
din care zaharuri		
Proteine	9,2	18
Sare		
*Cantitate zilnică estimată pentru un adult mediu (8400 kJ / 2000 kcal)		

**Important**

Se interzice recongelarea produsului dezghețat!

<b>Date de logistică</b>	
buc./carton	95
Carton/palet	32
Masă brută carton (kg)	6,0
Masă palet (kg)	
Codul EAN al produsului	5 941 878 400 118
Cod EAN carton	variabil
Dimensiuni carton (cm*cm*cm)	59,5*39,5*21,7

**Alergeni**

Atenție! Produsul este fabricat în uzine în care se prelucrează și lapte, ouă, muștar, semințe de susan, soia, alune și fructe cu coajă lemnoasă sau derivatele acestora.

**Depozitare și transport**

Temperatură de depozitare și transport: -18°C.