



Heinz - Knoblauch Sauce - 25 g - Dip Pot

Artikelnummer: 76020855

Produkt-Informationen

Marke	Heinz
Produkt	Knoblauch Sauce
Produktbeschreibung	Cremig-frische Knoblauch Sauce. Ein cremiger Genuss zu Fleisch, Fisch, Kartoffelprodukten und Gemüse.
Produkteigenschaften	Erhitzen: nein, Einfrieren: nein
Conveniencegrad	Verzehrfertig: zum sofortigen Verzehr

Artikel-Informationen

Status	Freigegeben
Kategorie	Klassisch
Inhalt	25 g
Artikel-Präsentation	Dip Pot
Länder	Deutschland, Österreich, Schweiz
Sprachencluster	DE, FR, NL, PL
Steuersatz	7 %
Verkehrsbezeichnung	Knoblauch Sauce.
Zolltarifnummer	21039090
Artikelnummer	76020855
Maße (B x T x H) in cm	4,7 x 4,7 x 2,5
Nettogewicht (kg)	0,25
Bruttogewicht (kg)	0,275
RLZ in Monaten	3
MHD in Monaten	12
Ursprungsland	Vereinigtes Königreich
Notiz	Nachfolger von 76020855 im recyc. Dippot

Zutaten

Rapsöl 38%, Wasser, Branntweinessig*, Zucker, Knoblauch 6%ei, EIGELB, modifizierte Stärke, Salz, Knoblauchsaff, Schalotten, SENFKÖRNER, Verdickungsmittel (Xanthan), Schnittlauch, SELLERIESAFT, Zwiebel, Knoblauchöl, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure)

* Österreich: Weingeistessig

Enthält: EIGELB, SENFKÖRNER, SELLERIESAFT

Geeignet für: glutenfreie Ernährung

Nährwerte

Nährwertgehalt	100 g
Brennwert (kJ/kcal)	1673 / 406
Fett (g)	39
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,1
Kohlenhydrate (g)	12
davon Zucker (g)	8,7
Eiweiß (g)	0,9
Salz (g)	1,7

Versandeinheiten

Karton 100 x Heinz - Knoblauch Sauce - 25 g - Dip Pot (76020855)	
Status	Freigegeben
VE-Präsentation	Karton (Container)
Länder	Deutschland, Österreich, Schweiz
Artikelnummer	76020855
EAN-13	5413226100310
Maße (B x T x H) in cm	23,5 x 23,5 x 11,5
Nettogewicht (kg)	2,5
Bruttogewicht (kg)	2,75
Enthalten in:	
Europalette	
Inhalte: 105 / 150 x Karton (76020855) 100 x Heinz - Knoblauch Sauce - 25 g - Dip Pot (76020855)	
Status	Freigegeben
VE-Präsentation	Europalette (Palette)
Länder	Deutschland, Österreich, Schweiz
Maße (B x T x H) in cm (CCG1 / CCG2)	120 x 80 x 96,5 120 x 80 x 131
Bruttogewicht (kg) (CCG1 / CCG2)	311 / 435
Anzahl pro Lage	15
Lagen pro VE (CCG1 / CCG2)	7 / 10