Wilmersburger Garniture végétale pour pizza

alternative au fromage végétalien

La fonte de pizza végétalienne Wilmersburger convainc sur toute la ligne. En termes de goût et de consistance, il peut difficilement être distingué du "vrai fromage". Il est idéal pour préparer des pizzas, des ragoûts et des lasagnes ou simplement saupoudrer sur des pâtes. Un rêve pour tous ceux qui mangent vegan!

Ingrédients

eau, huile de coco, amidon modifié, amidon, sel, correcteur d'acidité: (citrate de sodium, acide citrique), arôme, colorant: bêta-carotène

Sans organismes génétiquement modifiés, libre de: arachide, céleri, conservateurs, des noisettes, du blé, gluten, huile de palme, lait, lupin, Oeuf, sésame

Valeur nutritionnelle

énergie	1316 kJ / 313 kcal
gros	25 g
dont graisses saturées	22 g
les glucides	23 g
dont sucre	0 g
protéine	0 g
sel	2,0 g

Stockage: 2 - 8 °C , stocker à l'abri de la lumière

Emballage: conditionné sous atmosphère protectrice

Distributeur: Wilmersburger GmbH, Felix-Wankel-Str. 20, 40764 Langenfeld

Logistique

Pièce

Poids par pièce	0,250 kg
Poids brut par pièce	0,256 kg
Dimensions de l'emballage (L×W×H)	2 cm × 12 cm × 25 cm
pièce EAN	4260296930016
Langues	allemand, danois, Anglais, finlandais, français, italien, néerlandais, suédois, Espagnol

Unité d'emballage

Numéro d'article	3700948
Type d'unité d'emballage	présentoir
Pièces par unité d'emballage	6
Unité d'emballage EAN	4260296930047
Poids brut par unité d'emballage	1,629 kg
Mesures de l'unité d'emballage (L×W×H)	17 cm × 13 cm × 26 cm

Palette

Unités d'emballage par couche	27
Couches par palette	8
Unités de conditionnement par palette	216
Poids brut par palette	358,78 kg
Hauteur nette de la palette	1,41 m