



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	1,000 kg
Poids brut par pièce	1,015 kg
Dimensions de l'emballage (L×W×H)	3 cm × 24 cm × 35 cm
pièce EAN	4260296930030
Langues	allemand, danois, Anglais, finlandais, français, italien, néerlandais, suédois, Espagnol

Unité d'emballage

Numéro d'article	3700947
Type d'unité d'emballage	carton de transport
Pièces par unité d'emballage	7
Unité d'emballage EAN	4260296930092
Poids brut par unité d'emballage	7,56 kg
Mesures de l'unité d'emballage (L×W×H)	16 cm × 29 cm × 39 cm

Palette

Unités d'emballage par couche	8
Couches par palette	8
Unités de conditionnement par palette	64
Poids brut par palette	483,72 kg
Hauteur nette de la palette	1,3 m