Premium SUKRIN Schokolade zuckerfrei ´dark´, 15 x 60g

Premium-Zartbitterschokolade in feinster Confiserie-Qualität!

100%

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
DE010400200	9120054490020		114789

Marke: Sukrin

Herkunft: Deutschland (DE)

Ursprungsländer der Hauptzutaten: Venezuela



Zutaten:
Kakaomasse, Süßungsmittel: Erythritol (Sukrin), Kakaobutter, Emulgator: SOJAlechitin. Kakao: 70% mindestens.
Allergene Zutaten: Soja

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren.

Verwendung:
http://sukrin.org/de/sukrinchoc/ueber/

Besonderheiten
http://sukrin.org/de/sukrinchoc/ueber/

Allgemein
feinste Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel Erythritol, voller Geschmack, einzigartige Schokolade mit 2g Netto-Kohlenhydraten pro Tafel!
Kein Zusatz von Füllstoffen wie Inulin, Dextrose, etc.,
frei von Laktose, Gluten und Fructose, GMO-frei, Vegan
mit 70 % Kakao.

Herstellung
http://sukrin.org/de/sukrinchoc/ueber/

Lagerhinweis
trocken und kühl bei 18-20°C

Verarbeitungshinweis
http://sukrin.org/de/sukrinchoc/ueber/

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.

Premium SUKRIN Schokolade zuckerfrei ´dark´, 15 x 60g

Premium-Zartbitterschokolade in feinster Confiserie-Qualität!

100%

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
DE010400200	9120054490020		114789

Angaben zu LMIV

Rechtlicher Hinweis	Lebensm. Verkehrsbezeichnung
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milch enthalten.	Premium-Schokolade in feinster heimischer Confisierie Qualität

Inverkehrbringer
Elito Health Science GmbH, Schustergasse 14, 6460 Imst

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Süßung
Lebensmittel	Erythritol/Erythrit

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie KJ / kcal	Fett	gesätt. Fetts.	Kohl.hyd.	davon Zucker	Ballaststt.	Eiweiß
2076 KJ / 504 kcal	50 g	30 g	4 g	0,15 g	8 g	5 g

Salz
0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

EAN VE auf Ware	Bestellbar VE	offener Verkauf	Verp.material	Verp. Art
ja	ja	ja	Alu, Papier	Tafel

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht
0,060 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

VE in 1 VPE
15 St

Maße und Gewichte der VPE1

Bruttogewicht
1 kg

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.

Premium SUKRIN Schokolade zuckerfrei ´dark´, 15 x 60g

Premium-Zartbitterschokolade in feinster Confiserie-Qualität!

100%

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung	eco-ID
DE010400200	9120054490020		114789

Preise und Konditionen

MwSt-Satz - DE	MwSt-Satz Austria	empf. VK	GP.pflicht	GP.einheit	GP.faktor
7 %	10 %	3,98 €	ja	100g	1,67

Sonstiges

PZN	PZN Austria	Entsorgungssystem
4700160	4091904	ARA

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack
Zartbitterer Schokoladegenuss in feinster Qualität

Webshopangaben

Highlight_1	Highlight_2
Ohne Zuckersusatz	Heimische Confiseriequalität

Allergiehinweise - *siehe Fußnote

nicht enthalten	Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Gluten, Cashewnuss, Dinkel, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kamut, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt, Lactose
Spuren möglich	Milch, Schalenfrüchte, Fructose, Milcheiweiß
enthalten	Soja, Kakao
nein	Sulfit > 10mg/kg

Diäthinweise/Eigenschaften

natriumarm ✔ salzarm ✔ ungesüßt ✔ vegan ✔ vegetarisch ✔

Bedeutung der Eingaben zu den Allergenen:
enthalten = Das Allergen ist als Zutat enthalten;
Spuren möglich = Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein;
nicht in Produktion = Das Allergen ist nach bestem Wissen nicht im Produkt vorhanden oder wird in dieser Produktionslinie nicht eingesetzt.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.