



## PRODUKT - INFORMATION

### Bonduelle Artischockenböden 2500g

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	460998
<b>Informationsbereiter:</b>	Bonduelle Deutschland
<b>Kontaktadresse:</b>	Bonduelle Deutschland GmbH D-72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 136-138
<b>Hersteller:</b>	BONDUELLE SAS
<b>Marke:</b>	Bonduelle
<b>Regulierter Produktname:</b>	Ganze Artischockenböden - tiefgefroren
<b>Ursprung:</b>	ÄGYPTEN
<b>GPC-Warengruppe:</b>	Gemüse - bearbeitet / verarbeitet (tiefgefroren)
<b>Netto-Inhalt:</b>	2500 Gramm
<b>Verpackungseinheit:</b>	PO Beutel



#### Allergene:

1. Kann Spuren enthalten von (L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Ernährungsinformation:

##### Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 47kcal/197 kJ)
2. Fett (ungefähr 0.2Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 0.1Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 7.1Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 1.0Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 1.8Gramm)
7. Salz (ungefähr 0.23Gramm)
8. Ballaststoffe (ungefähr 4.8Gramm)

#### Inhaltsstoffe:

Zutaten: Artischockenböden, Säuerungsmittel Citronensäure. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.

#### Sonstige Informationen:

<b>Diäthinweise:</b>	Vegan
<b>Aufbewahrungshinweise:</b>	AUFBEWAHRUNG: Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe unten links. AUFTAUHINWEIS: Vor dem Erhitzen kann das Produkt bei höchstens +6°C für max. 24 Stunden aufgetaut und gelagert werden.
<b>Gesundheitshinweise:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Verpflichtende Hinweise:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Generiert: 22.11.2023  
Information: 31.10.2023

Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen