

	<h1>Produktblatt</h1>	FP-009 Indice 03
		Erstellt am : 01/10/2016
		Aktualisiert am : 03/08/2022
<h2>TIEFGEFRORENER KONVENTIONELLER FLAMMKUCHEN TRADITION X10</h2> <p>(10x260g) 26cm Friedrich</p>		

FRIEDRICH SURGELES

29 rue des potagers F-67170 Geudertheim
 Tél : +33(0)388593705 / Fax : +33(0)388519751
 e-mail : contact@friedrich.alsace
 Site : www.friedrich.alsace

APE : 1071A / SIRET : 390 641 041 00012

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer : FR78390641041

CNUF : 46401

GLN (EAN) geliefert von 3014640100102

Zollnomenklatur : 19059080

Verpackungscode : 67156B

Ihr Ansprechpartner	Nathalie FRIEDRICH Vertriebsleiterin
	Tel : +33(0)661117763 e-mail : nathalie.friedrich@friedrich.alsace

Produkt	<input checked="" type="checkbox"/> FRIEDRICH	<input type="checkbox"/> CLIENT
----------------	---	---------------------------------

Produktanforderung

EAN 13/GTIN-13	3464011100178
Präsentation	1 Karton mit 10 Flammkuchen, einzeln in Plastikfolie eingewickelt
Nettogewicht	2.600 kg
Durchmesser	26 cm
Aufbewahrungstemperatur	- 18°C
Mindesthaltbarkeit (monat)	14
Bei der Lieferung ins Lager garantierte Mindesthaltbarkeit (monat)	11

Zutaten

Teig	Weizenmehl (Herkunft Frankreich), Wasser, Sonnenblumenöl, Roggenmehl , Meersalz, Bäckerhefe
Belag	Quark 25% (Herkunft Frankreich), crème fraîche 14% (Herkunft Frankreich), Speck 10% (geräucherter Schweinespeck (Herkunft EU), Meersalz, Gewürze (Extrakt aus Acerola, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, rosa Pfeffer, Wacholderbeeren), Buchenholzrauch), Zwiebeln 7%, Wasser, Maisstärke, Meersalz.
Ursprung	Frankreich und EU

Ernährungssicherheit


Allergen	Anwesenheit von Gluten und Milch
GVO	Enthält keine gentechnisch veränderten Organismen
Ionisation	Garantie ohne ionisierende Behandlung
Garantie	Ohne Zusatzstoffe ; Ohne Konservierungsstoffe ; Ohne Nitrite

Nährwerte (für 100 Gramm)

Energie / Energie	231 kcal / 963 kJ
Fett	12.9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	6.9 g
Kohlenhydrate	20,6 g
- davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	1.8 g
Eiweiss	7.1 g
Salz	0,950 g

Organoleptische Eigenschaften

Farbe / Aussehen	Harmonische Farbe
Geruch	Leichter Geruch von geräucherten Speck

	<h1>Produktblatt</h1>	FP-009 Indice 03
		Erstellt am : 01/10/2016
		Aktualisiert am : 03/08/2022
<h2>TIEFGEFRORENER KONVENTIONELLER FLAMMKUCHEN TRADITION X10</h2> <h3>(10x260g) 26cm</h3> <h3>Friedrich</h3>		
Textur	Cremige Sahne und knuspriger Teig beim Kochen	
Geschmack	Speck, cremig und knusprig	

Benutzen

Empfehlung	<i>Nicht in der Mikrowelle erhitzen. Ein aufgetautes Produkt keinesfalls erneut einfrieren.</i>
Vorbereitungstipps	<i>Den Backofen auf 250°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Den Flammkuchen auf vorgeheiztem Blech, Rost oder Flammkuchenform auf der untersten Schiene 8 bis 12 Minuten knusprig backen (Dauer dem Ofen anpassen, der Teig muss schön knusprig sein).</i>

Verpackung / Packaging

	Typ	Material	Gewicht / Einheit in (g)	Gewicht / VKE in (g)	Abmessung (H X L X I) in (cm)
Primärverpackung	Film	Polyolefin (PE)	2	20	26
Sekundärverpackung	Karton	100% Recyclingpapier	-	185	13,6 x 26,6 x 26,6

Logistische Informationen

	Produkt VKE	Karton	Palletisierung EURO PALETTE
Anzahl der Produkte / VKE	10	-	-
VKE / Verpackung	-	1	-
Anzahl Karton / Schichte	-	-	12
Anzahl Schichte / Palette	-	-	12
Anzahl VKE / Schichte	-	-	12
Anzahl Karton / Palette	-	-	144
Anzahl VKE / Palette	-	-	144
Höhe in (cm)	13,6	13,6	1780
Breite in (cm)	26,6	26,6	800
Länge in (cm)	26,6	26,6	1200
Bruttogewicht (kg)	2,805	2,805	421,9
Nettogewicht (kg)	2,6	2,6	403,9
EAN	3464011100178		