

Zupa krem z zielonego groszku JemyJemy 375 g



Cena: 5,34 PLN

Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym 6 sztuk

Producent PROFI

Opis produktu

Składniki
 zielony proszek 30 %
 ziemniaki
 olej rzepakowy
 sól, cukier, drożdże, woda, karbinian sodu
Produkt bezglutenowy.

Wartości odżywcze

Warto?? energetyczna

T?uszcz

- w tym kwasy nasycone

Węglowodany

- w tym cukry

Błonnik

Białko

Sól

Obliczona wartość odżywcza

Wartość energetyczna (kJ)

Wartość energetyczna (kcal)

Tłuszcz (g)

w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)

Węglowodany (g)

w tym cukry (g)

Białko (g)

Sól (g)

Structured Nutrition EU

Warto?? energetyczna

Warto?? energetyczna

T?uszcz

w tym kwasy t?uszczowe nasycone

W?glowodany

w tym cukry

B?onnik

Bia?ko

Sól

Opis produktu

Nazwa produktu: Nilsen IO Brandhack
Zupa krem z zielonego groszku 375 g
Zupa krem
Zupa krem z zielonego groszku. Zupa sterylizowana.
Marka: Nilsen IO Brandhack

Marketing

Kontakt
Kontaktowy
Pisn?
Zielonego k?osa
Stwierdzam, że to jest najlepszy sposób na przygotowanie idealny
Zupa krem z zielonego groszku - PL-014-067

Zdrowie i styl życia

Zalecenia dla alergików
Nie zawiera glutenu - Nie zawiera
konserwanty - Nie zawiera

Przechowywanie i stosowanie

Instrukcje dotyczące przyrządzenia
Od temperatury otoczenia, podgrzewa? na małym ogniu 2-3 minuty, podgrzewa? w? do kuchenki mikrofalowej.
Podgrzewa? w? do kuchenki mikrofalowej, podgrzewa? w? do kuchenki mikrofalowej.

Rodzaj przechowywania

Typ

Przechowywa? w temperaturze otoczenia

Przechowywanie
Przechowywa? w temperaturze pokojowej

Opakowanie

Rozmiar opakowania

Wymiar leżebwy 375

Wymiar

Wymagana wysoko?? na pó?ce (mm)

212

(Zasady Wymiarowania Opakowa? GS1)

Waga opakowania → Gramow

Waga netto → 384

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768

Waga brutto → 768