



Heinz - Tomato Salsa - 2150 ml - Plastikkanne

Artikelnummer: 76004353

Produkt-Informationen

Marke	Heinz
Produkt	Tomato Salsa
Produktbeschreibung	Fruchtig, pikante Sauce auf Tomatenbasis mit großen Stücken roter und grüner Paprika und Zwiebeln.
Produkteigenschaften	Erhitzen: nein, Einfrieren: nein
Conveniencegrad	Verzehrfertig: zum sofortigen Verzehr

Artikel-Informationen

Status	Freigegeben
Kategorie	Klassisch
Inhalt	2150 ml
Artikel-Präsentation	Plastikkanne
Länder	Deutschland, Österreich
Sprachencenter	DE, FR, NL, GB
Steuersatz	7 %
Verkehrsbezeichnung	Tomaten Salsa mit Paprika
Zolltarifnummer	21039090
Artikelnummer	76004353
EAN-13	5000157071736
Maße (B x T x H) in cm	10 x 14 x 23,8
Nettogewicht (kg)	2,35
Bruttogewicht (kg)	2,46
RLZ in Monaten	3
MHD in Monaten	12
Ursprungsland	Niederlande
Aufbewahrungsanweisungen	Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.

Zutaten

Tomatenmark 28%, Branntweinessig*, Tomaten 14% (Festigungsmittel: Calciumchlorid), Zwiebeln, Zucker, rote Paprika 8,8%, grüne Paprika 3,1%, modifizierte Stärke, Salz, Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aromen

* Österreich: Weingeistessig

Geeignet für: Ernährung ohne künstliche Farbstoffe, lactosefreie Ernährung, glutenfreie Ernährung, vegetarische Ernährung, vegane Ernährung

Nährwerte

Nährwertgehalt	100 g
Brennwert (kJ/kcal)	300 / 70
Fett (g)	0,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
Kohlenhydrate (g)	15
davon Zucker (g)	13
Eiweiß (g)	0,9
Salz (g)	1,53

Versandeinheiten

Tray 2 x Heinz - Tomato Salsa - 2150 ml - Plastikkanne (76004353)	
Status	Freigegeben
VE-Präsentation	Tray (Container)
Länder	Deutschland, Österreich
Artikelnummer	76004353
EAN-13	5000157098825
Maße (B x T x H) in cm	20,2 x 14,1 x 23,9
Nettogewicht (kg)	4,7
Bruttogewicht (kg)	4,93
Enthalten in:	
Europalette Inhalte: 96 / 160 x Tray (76004353) 2 x Heinz - Tomato Salsa - 2150 ml - Plastikkanne (76004353)	
Status	Freigegeben
VE-Präsentation	Europalette (Palette)
Länder	Deutschland, Österreich
Bruttogewicht (kg) (CCG1 / CCG2)	495 / 810
Anzahl pro Lage	32
Lagen pro VE (CCG1 / CCG2)	3 / 5