

Hiesig Eis Vanille – Hiesig gelato alla vaniglia

Allergene - Allergene:

Jede von Hiesig Eiswerkstatt hergestellte Speiseeissorte kann unter anderem Spuren von Milch, Ei, Soja, Nüssen und Erdnüssen enthalten, da unter anderem Milch, Ei, Soja, Nüssen und Erdnüssen im gleichen Produktionsraum verarbeitet werden.!

Tutti i gelati prodotti da Hiesig Eiswerkstatt possono contenere tracce di latte, uova, soia, noci e frutta a guscio, dato che la produzione di prodotti a base di latte, uova, soia, noci e frutta a guscio avviene nello stesso laboratorio di produzione.

Frische Vollmilch (Milchhof Sterzing);
Zucker;
frische Sahne (Milchhof Sterzing);
frisches Eigelb von einheimischen, freilaufenden Hühnern;
Glucose;
Dextrose;
Vanille Bourbonne Madagaskar (1,5%);
Stabilisator: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl;

Latte intero fresco (Latteria Vipiteno);
zucchero;
panna fresca (Latteria Vipiteno);
tuorlo d'uovo fresco;
sciroppo di glucosio dry;
destrosio;
Vaniglia Bourbonne Madagascar (1,5%) ;
stabilizzante: farina di semi di carrube, farina di guar;

valori nutrizionali:

100g contiene:
energia 780 kJ/186 kcal
grassi 8,52 g
di cui acidi grassi saturi 5,62 g
carboidrati 24,38 g
di cui zuccheri 20,06 g
proteine 2,96 g
sale 0,075 g

prodotto da: STUEFER & GASSER S.R.L., VIA PRINCIPALE, 6, 39040 RACINES,
Produzione di prodotti a base di latte, uova, soia, noci e arachidi nello stesso laboratorio di produzione.

Conservare a -18°C.

Una volta scongelato non ricongelare.

Latte di paesi UE (Alto Adige, Tirolo)