

## Hiesig Eis Joghurt – Hiesig gelato yoghurt

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, soja, noci e frutta a guscio, dato che la produzione di prodotti a base di latte, uova, soja, noci e frutta a guscio avviene nello stesso laboratorio di produzione.

Frisches Joghurt (40%) (Milchhof Sterzing),  
Frische Vollmilch (Milchhof Sterzing);  
Zucker;  
frische Sahne (Milchhof Sterzing);  
Dextrose;  
Glucose;  
Stabilisator: Johannisbrotkernmehl,Guarkernmehl

Yoghurt fresco (40%) (Latteria Vipiteno);  
Latte intero fresco (Latteria Vipiteno);  
zucchero;  
panna fresca (Latteria Vipiteno);  
destrosio;  
sciroppo di glucosio dry;  
stabilizzante: farina di semi di carrube; farina di guar

### **valori nutrizionali:**

100g contiene:  
energia 860kJ/204 kcal  
grassi 6,32 g  
di cui acidi grassi saturi 4,15 g  
carboidrati 33,55 g  
di cui zuccheri 26,77 g  
proteine 2,69 g  
sale 0,065 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, Tirol)