



New York Baked Cheesecake – glutenvrij

Romige New York Baked Cheesecake, op een bodem van crunchy granola

Artikel	New York Baked Cheesecake – glutenvrij
Artikelnummer	89395
Stuks per karton	1 x 16 punten
Karton per laag	8
Aantal lagen	22
Karton per pallet	176
Nettogewicht per stuk	1.330 g
Nettogewicht per karton	1.330 g
Brutogewicht per karton	1.609 g
Kartonmaten	Lengte 391 mm, breedte 296 mm, hoogte 74 mm
Pallethoogte	180 cm
Nettogewicht karton	279 g
Ingrediënten	Roomkaas (80%) [Philadelphiakaas (48,5%) (gepasteuriseerde melk , gepasteuriseerde room (melk), gepasteuriseerd melkeiwit , zout), room (melk), suiker, ei , maiszetmeel, natuurlijk vanillearoma, stabilisator: carrageen E407], bodem (20%) [biscuit (47,5%)(margarine (palm- en koolzaadolie, water, emulgator E 471, natuurlijke kleurstoffen: annatto en curcumine, natuurlijk aroma), glutenvrije haver, suiker met melasse, sorghummeel, mais, melk , gist (zuurnatriumpyrofosfaat, natriumbicarbonaat, calciumsulfaat), zout), margarine (geraffineerde plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), water, emulgatoren: sojalecithine E322, mono- en diglyceriden van vetzuren E471, conserveermiddel: kaliumsorbaat (E202), suiker), verzuurder: citroenzuur E330, aroma's, bruine suiker, havergries]. Kan sporen van noten en zwaveldioxide bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1402 kJ (337 kcal), vet 23 g – waarvan verzadigde vetzuren 14 g, koolhydraten 27 g – waarvan suikers 21 g, eiwitten 5,1 g, zout 0,5 g.
Bewaarvoorschrift	Bij min 18 graden of kouder.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Ontdooien en serveren. Ontdooien: verwijder de verpakking en ontdooi 4 uur in de koeling bij 4°C. Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 24 uur gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	3700913106659
EAN – Code pallet	
Intrastatistiek code	19059060

New York Baked Cheesecake – glutenvrij

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	x			
1.2	NR	Rogge	x			
1.3	GB	Gerst	x			
1.4	GO	Haver	x			
1.5	GS	Spelt	x			
1.6	GK	Kamut	x			
1	AW	<i>Gluten</i>	x			
2.0	AC	Schaaldieren	x			
3.0	AE	Ei		x		
4.0	AF	Vis	x			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	x			
6.0	AY	Soja		x		
7.0	AM	Melk		x		
8.1	SA	Amandelen	x			
8.2	SH	Hazelnoten	x			
8.3	SW	Walnoten	x			
8.4	SC	Cashewnoten	x			
8.5	SP	Pecannoten	x			
8.6	SR	Paranoten	x			
8.7	ST	Pistachenoten	x			
8.8	SM	Macademianoten	x			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>			x	
9.0	BC	Selderij	x			
10.0	BM	Mosterd	x			
11.0	AS	Sesam	x			
12.0	AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2			x	
13.0	NL	Lupine	x			
14.0	UM	Weefdieren	x			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose		x		
21.0	NC	Cacao	x			
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	x			
23.0	MK	Kippenvlees	x			
24.0	NK	Koriander	x			
25.0	NM	Maïs	x			
26.0	NP	Peulvruchten	x			
27.0	MC	Rundvlees	x			
28.0	MP	Varkensvlees	x			
29.0	NW	Wortel	x			