

Kaneelrol

Heerlijke Danish Pastry met kaneel

Artikel	Kaneelrol – met 34% kaneelremonce
Artikelnummer	89301
Stuks per karton	48 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	12
Karton per pallet	96
Nettogewicht per stuk	90 g
Nettogewicht per karton	4.320 g
Brutogewicht per karton	4.950 g
Kartonmaten	Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm
Pallethoogte	184,8 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 262 g Plastic: 68 g
Zakjes met topping	300 g (2 zakjes wit glazuur á 150 g per zakje)
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	330 g
Ingrediënten	**Tarwebloem**, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); zuurteregelaar: citroenzuur (E 330); natuurlijk aroma), water, suiker, gist, rietsuikerstroop, **eigeel** van vrije-uitloopeieren, gemodificeerd aardappelzetmeel, 1% kaneel, volle **melkpoeder**, zout, stabilisatoren: natriumalginaat (E 401), pectine (E 440), agaragar (E 406); emulgator: mono- en diacetylwijnsteenzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren (E 472e); dextrose, **amandelmeel**, glucosestrooppoeder, meelverbeteraar: amylase (uit **tarwe**), xylanase (uit **tarwe**) ascorbinezuur (E 300). Kan hazelnoten, pecannoten en pistachenoten bevatten. Wit glazuur: Suiker, water, glucosestrooppoeder, cacaoboter. Kan tarwe, amandelen, hazelnoten, pecannoten en pistachenoten bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1595 kJ (381 kcal), vet 23 g – waarvan verzadigde vetzuren 8.9 g, koolhydraten 39 g – waarvan suikers 17 g, eiwitten 3,9 g, zout 0,35 g. Wit glazuur: Energie 1486 kJ (355 kcal), vet < 0,5 g – waarvan verzadigde vetzuren < 0,1 g, koolhydraten 87 g – waarvan suikers 80 g, eiwitten 0,0 g, zout 0,0 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18 ˚C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Direct vanuit de diepvries in voorverwarmde oven op 180 ˚C - 190 ˚C (heteluchtoven) 18 minuten afbakken. Niet van tevoren ontdooien. Bak de pastries tot ze goudbruin zijn. Pas indien nodig de temperatuur aan, niet de baktijd! Voor het decoreren met de bijgevoegde topping het afgebakken product 30 minuten af laten koelen. De aanbevolen houdbaarheid na het afbakken is 24 uur.
EAN – Code karton	5708322680041
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

Kaneelrol

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)
1	*AW*	*Glutenbevattende granen*			
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		
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	*AN*	*Noten (schaalvruchten)*			
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		
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	Weekdieren	X		