

Maple Pecan Plait

Heerlijke Danish Pastry met pecannoten

Artikel	Maple Pecan Plait – met 25% maple pecan syrup remonce en 3% pecannoten
Artikelnummer	89304
Stuks per karton	48 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	12
Karton per pallet	96
Nettogewicht per stuk	95 g
Nettogewicht per karton	4.560 g
Brutogewicht per karton	4.884 g
Kartonmaten	Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm
Pallethoogte	184,8 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 262 g Plastic: 62 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	324 g
Ingrediënten	**Tarwemeel**, plantaardige margarine [palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma], water, suiker, **pecannoten** (3%), **eierdooier** van vrije-uitloopeieren, gist, esdoornsiroop (1%), rietsuikersiroop, glaceermiddel (isomalt), stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen, agar), zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), dextrose, natuurlijk aroma, **volle melkpoeder**, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en amandelen.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1719 kJ (411 kcal), vetten 28 g - waarvan verzadigde vetzuren 10 g, koolhydraten 36 g - waarvan suikers 14 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,26 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! De aanbevolen houdbaarheid na het afbakken is 24 uur.
EAN – Code karton	5708322680058
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

Maple Pecan Plait

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
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	*Gluten*		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	*Noten (schaalvruchten)*		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			