



Mini Maple Pecan Plait

Heerlijke Danish Pastry met pecannoten

Artikel	Mini Maple Pecan Plait – met 23% esdoorn-pecannotensiroop remonce en 4% pecannoten
Artikelnummer	89307
Stuks per karton	120 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	12
Karton per pallet	96
Nettogewicht per stuk	42 g
Nettogewicht per karton	5.040 g
Brutogewicht per karton	5.379 g
Kartonmaten	Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm
Pallethoogte	184,8 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 262 g Plastic: 77 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	339 g
Ingrediënten	<p>Plant aardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), tarwemeel, water, suiker, pecannoten (4%), eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, esdoornsiroop (1%), rietsuikersiroop, glaceermiddel (isomalt), stabilisatoren (natriumalgiinaat, pectinen, agar), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteezuur), zout, dextrose, natuurlijk aroma, volle melkpoeder, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)).</p> <p>Kan sporen van hazelnoten en amandelen bevatten.</p>
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1744 kJ (417 kcal), vetten 28 g – waarvan verzadigde vetzuren 11 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 13 g, eiwitten 4,1 g, zout 0,27 g.
Bewaarvoorschrift	Bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	<p>Direct vanuit de diepvries in voorverwarmde oven op 180 °C - 190 °C (heteluchtoven) 15 minuten afbakken. Niet van tevoren ontdooien.</p> <p>Bak de pastries tot ze goudbruin zijn. Pas indien nodig de temperatuur aan, niet de baktijd!</p> <p>De aanbevolen houdbaarheid na het afbakken is 24 uur.</p>
EAN – Code karton	5708322680232
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

Mini 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	<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	Weekdieren	X			