Heerlijke Danish Pastry met kaneel

Artikel	Mini Kaneelrol
Artikelnummer	89310
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	5.685 g
Kartonmaten	Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm
Pallethoogte	184,8 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 262 gr, Plastic: 83 gr,
Zakjes met topping	2 zakjes wit glazuur
Nettogewicht topping	150 g per zakje (300 g totaal)
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	345 g
Ingrediënten	, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, gist, van vrije-uitloopeieren, rietsuikersiroop, gemodificeerd aardappelzetmeel, 1% kaneel, , zout, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), l, dextrose, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (uit), xylanase (uit)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Wit glazuur:</u> suiker, water, glucosesiroop. Kan sporen bevatten van gluten, melk, ei, hazelnoten, pecannoten en amandelen.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1631 kJ (390 kcal), vetten 24 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,3 g, koolhydraten 39 g – waarvan suikers 16 g, eiwitten 4,1 g, zout 0,37 g. <u>Wit glazuur:</u> Energie 1460 kJ (349 kcal), vet 0,0 g – waarvan verzadigde vetzuren 0,0 g, koolhydraten 86 g – waarvan suikers 79 g, eiwitten 0,0 g, zout 0,00 g.
Bewaarvoorschrift	Bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Direct vanuit diepvries in voorverwarmde oven op 180 ˚C - 190 ˚C (heteluchtoven) 15 minuten afbakken. Voor het decoreren met de bijgevoegde topping het afgebakken product 30 minuten af laten koelen.
EAN – Code karton	5708322680225
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

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			