



White & Dark Chocolate Baked Cheesecake

Heerlijke gebakken chocolade cheesecake met witte en pure chocolade

Artikel	Chocolate Baked Cheesecake – White & Dark
Artikelnummer	89353
Stuks per karton	4 x 1 (x 12 punten)
Karton per laag	6
Aantal lagen	10
Karton per pallet	60
Nettogewicht per stuk	1.552 g
Brutogewicht per stuk	1.740 g
Nettogewicht per karton	6.208 g (minimaal)
Brutogewicht per karton	6.960 g (minimaal)
Kartonmaten	Omdoos: Lengte 504 mm, breedte 246 mm, hoogte 152 mm Binnendoos: Lengte 250 mm, breedte 250 mm, hoogte 75 mm
Pallethoogte	164,4 cm
Ingrediënten	Volvette roomkaas (bevat melk) (23%), slagroom (bevat melk), chocoladebiscuitbasis (16%) (tarwemeel (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), suiker, palmolie, koolzaadolie, mager cacaopoeder, weipoeder (bevat melk), zout), witte chocolade (11%) (suiker, cacaoboter, melkpoeder , emulgator: sojalecithine ; aroma), pure chocolade (10%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: sojalecithine), aroma), melk , suiker, vrije-uitloopeieren , cacaopoeder. Kan sporen van noten bevatten.
Voedingsstoffen per 100 g	Energie 1671 kJ (401 kcal), Vetten 26,5 g – waarvan verzadigde vetzuren 14,1 g, Koolhydraten 33,9 g – waarvan suikers 25,3 g, Vezels 2,1 g, Eiwitten 5,7 g, Zout 0,24 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 over nacht in de koeling 1-5°C. Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	Omdoos: 5035299040234 Binnendoos: 5035299023121
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19059060

White & Dark Chocolate Baked Cheesecake

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	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	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			