



## 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	1.722 g
Nettogewicht per karton	6.208 g (minimaal)
Brutogewicht per karton	6.888 g (minimaal)
Kartonmaten	Omdoos: Lengte 504 mm, breedte 246 mm, hoogte 152 mm Binnendoos: Lengte 252 mm, breedte 246 mm, hoogte 76 mm
Pallethoogte	166,4 cm
Ingrediënten	Volvette roomkaas (bevat <b>melk</b> ) (23%), slagroom (bevat <b>melk</b> ), chocoladebiscuitbasis (16%) ( <b>tarwemeel</b> (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), suiker, palmolie, koolzaadolie, mager cacaopoeder, weipoeder (bevat <b>melk</b> ), zout), witte chocolade (11%) (suiker, cacaoboter, <b>melkpoeder</b> , emulgator: <b>sojalecithine</b> ; aroma), pure chocolade (10%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: <b>sojalecithine</b> ), aroma), <b>melk</b> , suiker, <b>vrije-uitloopeieren</b> , cacaopoeder. Kan sporen van <b>noten</b> bevatten.
Voedingsstoffen per 100 g	Energie 1671 kJ (401 kcal), vetten 26,5 g – waarvan verzadigde vetzuren 14,1 g, transvetzuren 0,47 g, koolhydraten 33,9 g – waarvan suikers 25,3 g, voedingsvezels 2,13 g, eiwitten 5,7 g, zout 0,24 g, toegevoegd suiker 7,3 g, toegevoegd zout 0,0 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18 °C 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 bij 1-5 °C. Na ontdooien gekoeld bewaren (bij 1-5 °C) en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	Omdoos: 5035299040234 Binnendoos: 5035299023121
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19059070

## White & Dark Chocolate Baked Cheesecake

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
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 <sub>2</sub>	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Wekdieren	X			
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
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			