

Carrot & Walnut Cake

Heerlijke wortel- en walnootcake, gelaagd met een smeuïge roomkaas-botercrème en bestrooid met stukjes walnoot

Artikel	Carrot & Walnut Cake
Artikelnummer	89355
Stuks per karton	4 x 1 (x 12 punten)
Karton per laag	6
Aantal lagen	9
Karton per pallet	54
Nettogewicht per stuk	1.346 g
Brutogewicht per stuk	1.520 g
Nettogewicht per karton	5.384 g (minimaal)
Brutogewicht per karton	6.120 g (minimaal)
Kartonmaten	Omdoos: Lengte 516 mm, breedte 252 mm, hoogte 172 mm Binnendoos: Lengte 258 mm, breedte 252 mm, hoogte 86 mm
Pallethoogte	169,2 cm
Ingrediënten	Donkerbruine suiker, wortel (11%), magere yoghurt (bevat **melk**), koolzaadolie, suiker, **vrije-uitloopeieren**, volkoren **tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), **tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), volvette **roomkaas** (7%), boter (bevat **melk**), **walnoten** (4%), gedroogde kokosnoot, rijsmiddel: E501ii, E450vii, E341i; gemalen kaneel, zuurteregelaar: E327. Kan sporen van **soja** bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1580 kJ (379 kcal), vetten 23,0 g – waarvan verzadigde vetzuren 7,5 g, transvetzuren 0,23 g, koolhydraten 36,2 g– waarvan suikers 23,8 g, voedingsvezels 3,1 g, eiwitten 5,4 g, zout 0,12 g, toegevoegde suikers 9,9 g, toegevoegd zout 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 (1-5°C). Na ontdooien gekoeld (bij 1-5°C) bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	Omdoos: 5035299043068 Binnendoos: 5035299693126
EAN – Code pallet	N.v.t.
Intrastatistiek code	19059070

Carrot & Walnut Cake

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	*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			
		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		