



## Carrot & Walnut Cake

**Heerlijke wortel en walnoot cake 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 500 mm, breedte 250 mm, hoogte 170 mm Binnendoos: Lengte 250 mm, breedte 250 mm, hoogte 85 mm
Pallethoogte	169,2 cm
Ingrediënten	Donkerbruine suiker, wortel (11%), magere yoghurt (bevat <b>melk</b> ), koolzaadolie, suiker, <b>vrije-uitloopeieren</b> , volkoren <b>tarwemeel</b> (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), <b>tarwemeel</b> (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), volvette <b>roomkaas</b> (7%), boter (bevat <b>melk</b> ), <b>walnoten</b> (4%), gedroogde kokosnoot, rijsmiddel: E501ii, E450vii, E341i; gemalen kaneel, zuurteregelaar: E327. Kan sporen van <b>soja</b> bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1580 kJ (379 kcal), Vetten 23,0 g – waarvan verzadigde vetzuren 7,5 g, Koolhydraten 36,2 g– waarvan suikers 23,8 g, Vezels 2,8 g, Eiwitten 5,4 g, Zout 0,12 g.
Allergenen	Product bevat eieren, melk, noten en tarwegluten. Kan sporen van soja bevatten.
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	19059060

## Carrot & Walnut Cake

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	Weekdieren	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		