

# Red Velvet Cake

***Fluweelzachte rode cake, gelaagd met een heerlijke roomkaas-botercrème***

| | |
|---|---|
| Artikel | Red Velvet Cake |
| Artikelnummer | 89356 |
| Stuks per karton | 4 x 1 (x 12 punten) |
| Karton per laag | 6 |
| Aantal lagen | 9 |
| Karton per pallet | 54 |
| Nettogewicht per stuk | 1.099 g |
| Brutogewicht per stuk | 1.265 g |
| Nettogewicht per karton | 4.396 g |
| Brutogewicht per karton | 5.060 g |
| Kartonmaten | Omdoos: Lengte 516 mm, breedte 252 mm, hoogte 172 mm<br>Binnendoos: Lengte 258 mm, breedte 252 mm, hoogte 86 mm |
| Pallethoogte | 169,2 cm |
| Ingrediënten | suiker, **tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), volvette roomkaas (**melk**), koolzaadolie, **vrije-uitloopeieren**, boter (**melk**), water, volle **melk**, kleurstof (E120 karmijn), cacaopoeder, bakpoeder [rijsmiddelen (E450 dinatriumdifosfaat, E501 kaliumwaterstofcarbonaat), **tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), E327 calciumlactaat], plantaardige glycerine, natuurlijk madagascar-vanillearoma).<br>Kan sporen van noten bevatten. |
| Voedingswaarde per 100 g | energie 1926 kJ (460 kcal), vetten 24,7 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,2 g, koolhydraten 53,9 g– waarvan suikers 36,8 g, eiwitten 5,0 g, zout 0,37 g. |
| Bewaarvoorschrift | Bewaren bij -18 °C of kouder. |
| Houdbaarheid | 12 maanden na productie<br>3 maanden na levering aan grossier |
| Bereiding | Ontdooien en serveren.<br>Ontdooien: Verwijder de verpakking en ontdooi over nacht in de koeling (bij 1-5°C).<br>Na ontdooien gekoeld (bij 1-5°C) bewaren en binnen 3 dagen gebruiken.<br>Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| EAN – Code karton | Omdoos: 5035299048834<br>Binnendoos: 5035299128833 |
| EAN – Code pallet | X |
| Intrastatistiek code | 19059070 |

# Red Velvet Cake

| LeDa Code | GS1 Code | Allergeen | Recept Zonder (Z) | Recept Met (M) | Kan Bevatten (en recept zonder) | Onbekend (O) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | |