

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	10
Karton per pallet	60
Nettogewicht per stuk	1.125 g
Brutogewicht per stuk	1.321 g
Nettogewicht per karton	4.500 g
Brutogewicht per karton	5.389 g
Kartonmaten	Omdoos: Lengte 500 mm, breedte 254 mm, hoogte 172 mm Binnendoos: Lengte 250 mm, breedte 250 mm, hoogte 82 mm
Pallethoogte	186,4 cm
Verpakkingsmateriaal per omdoos	Karton: 869 g, 0% gerecycled, recyclebaar Plastic: 12 g, 0% gerecycled, recyclebaar Polyprop. band: 8 g, 0% gerecycled, niet recyclebaar
Ingrediënten	Red Velvet-mix (38,5%) (**tarwemeel** (calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), suiker, gemodificeerd maïszetmeel, weipoeder (**melk**), vetarm cacaopoeder, rijsmiddel (E450, E500i), emulgator (glucosesiroop, E472b, E477, E471), magere **melkpoeder**, zout, kleurstof: E120), basterdsuiker, roomkaas (room (**melk**), magere **melk**, **melkbestanddelen**, gemodificeerd zetmeel, zout, zuursel), gepasteuriseerd vloeibaar **ei**, ongezouten boter (**melk**), water, koolzaadolie, geïnverteerde suikersiroop, kleurstof (E162), aroma. Kan sporen van noten, pinda's, soja, sulfieten en sesam bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1521 kJ (363 kcal), vetten 15,9 g – waarvan verzadigde vetzuren 7,5 g, koolhydraten 51,2 g– waarvan suikers 35,7 g, eiwitten 3,7 g, zout 0,09 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18 °C of kouder.
Houdbaarheid	18 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Ontdooien en serveren. Ontdooien: Verwijder de verpakking en ontdooi gedurende 5 uur in de koeling (bij 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: 5035299048834 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				
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			