Pecantaart – glutenvrij

In de pecantaart wordt de populaire combinatie gemaakt van een zoete sticky siroopvulling met knapperige pecannoten eroverheen

Artikel	Pecantaart – glutenvrij
Artikelnummer	89394
Stuks per karton	1 x 14 punten
Karton per laag	9
Aantal lagen	20
Karton per pallet	180
Nettogewicht per stuk	1.140 g
Nettogewicht per karton	1.140 g
Brutogewicht per karton	1.212 g
Kartonmaten	Lengte 300 mm, breedte 300 mm, hoogte 70 mm
Pallethoogte	154,4 cm
Nettogewicht verpakking	72 g (plastic 2 g, karton 70 g)
Ingrediënten	Rietsuikerstroop (gedeeltelijk geïnverteerde suikersiroop), glutenvrij zelfrijzend meel (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit), rijsmiddel (monocalciumfosfaat, natriumbicarbonaat), xanthaangom), **ei**, ongezouten boter (**melk**), hele **pecannoten** (8%), basterdsuiker, muscovadosuiker (melasse, kleurstof (karamel)), **pecannotenstukjes** (3%) **melk**, maismeel, natuurlijk vanillearoma (aroma, water, kleurstof (karamel)), xanthaangom, zout. Kan sporen van **noten** bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1566 kJ (374 kcal), vet 17,5 g – waarvan verzadigde vetzuren 6,3 g, koolhydraten 48,6 g – waarvan suikers 29,6 g, eiwitten 4,8 g, zout 0,47 g.
Bewaarvoorschrift	Bij -18°C of kouder.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier 3 dagen na ontdooien
Bereiding	Ontdooien en serveren. Ontdooien: **Verwijder alle verpakking voor ontdooien.** Gedurende 24 uur in de koeling laten ontdooien. Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	5060058883425
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19053130

Pecantaart – glutenvrij

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			