

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	8
Aantal lagen	20
Karton per pallet	160
Nettogewicht per stuk	1.140 g
Nettogewicht per karton	1.140 g
Brutogewicht per karton	1.305 g
Kartonmaten	Lengte 285 mm, breedte 285 mm, hoogte 45mm
Pallethoogte	104,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 138 g Plastic : 8 g Aluminiumfolie: 19,29 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	165 g
Ingrediënten	Gedeeltelijk geïnverteerde geraffineerde siroop, glutenvrij zelfrijzend meel (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit), rijsmiddel (monocalciumfosfaat, natriumbicarbonaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom)), **ei**, ongezouten **boter**, hele **pecannoten** (8%), basterdsuiker, Muscovadosuiker (suiker, rietsuikermelasse), **pecannotenstukjes** (3%), **melk**, maismeel, natuurlijk vanillearoma (aroma, kleurstof (sulfiet-ammoniakkaramel)), verdikkingsmiddel (xanthaangom), zout. Kan sporen van andere **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	18 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier 3 dagen na ontdooien
Bereiding	**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)
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			