

New York Baked Cheesecake – glutenvrij

Romige New York Baked Cheesecake, op een bodem van crunchy granola

Artikel	New York Baked Cheesecake – glutenvrij
Artikelnummer	89395
Stuks per karton	1 x 14 punten
Karton per laag	8
Aantal lagen	20
Karton per pallet	160
Nettogewicht per stuk	1.260 g
Nettogewicht per karton	1.260 g
Brutogewicht per karton	1.474 g
Kartonmaten	Lengte 285 mm, breedte 285 mm, hoogte 45 mm
Pallethoogte	104,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 206 g Plastic: 8
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	214 g
Ingrediënten	Roomkaas (55%) (**melk**), poedersuiker (suiker, antiklontermiddel (tricalciumfosfaat)), **ei**, biscuitkruimels (cakemargarine (plantaardige olie (palmolie, koolzaadolie), water, emulgator (mono- en diglyceriden), natuurlijke plantaardige kleurstoffen (anatto bixine en curcumine, natuurlijk aroma), glutenvrije haver, suiker, sorghummeel, mais, bakpoeder (zuurnatriumpyrofosfaat, natriumbicarbonaat, rijstmeel), zout), glutenvrije havermuesli (havermout), demerara-suiker (ruwe rietsuiker), zure room (**melk**), margarine (plantaardige olie (palmolie, koolzaadolie, water, emulgator (mono- en diglyceriden)), glutenvrij bloem (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit)), natuurlijke vanille (aroma, kleurstof (sulfiet-ammoniakkaramel)). Kan sporen van noten bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1386 kJ (333 kcal), vet 22,3 g – waarvan verzadigde vetzuren 12,8 g, koolhydraten 26,2 g – waarvan suikers 17,6 g, eiwitten 6,7 g, zout 0,46 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren 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	5060058883418
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19053130

New York Baked Cheesecake – 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			