



VEGAN Cherry Bakewell Taart Glutenvrij

Heerlijke kersen-frangipane taart met een topping van amandelschaafsel

Artikel	VEGAN Cherry Bakewell Taart Glutenvrij
Artikelnummer	89544
Stuks per karton	1 x 14 punten
Karton per laag	6
Lagen per pallet	20
Karton per pallet	120
Nettogewicht per stuk	1.500 g
Nettogewicht per karton	1.500 g
Brutogewicht per karton	1.570 g
Kartonmaten	Lengte 300 mm, breedte 300 mm, hoogte 70 mm
Pallethoogte	165 cm
Ingrediënten	Water, glutenvrij zelfrijzend bakmeel (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit), rijsmiddelen (monocalciumfosfaat, natriumbicarbonaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom)), basterdsuiker, kersen (13%), olijfolie uit vruchtenpulp (olijfolie, koolzaadolie), gemalen amandelen (noten) (9%), poedersuiker (suiker, antiklontermiddel (calciumfosfaat)), gemodificeerd maiszetmeel, amandelschaafsel (noten) (1%), kersenbrandewijn (0,6%), kersenmengsel (0,4%) (suiker, kers, glucosesiroop, glucosefructosesiroop, water, voedselkleurstofconcentraten (druif, bosbes, wortel, zwarte bes), zuurteregelaar (appelzuur, trinatriumcitraat), kersensapconcentraat, geleermiddel (pectine)), amandelaroma (aroma, zonnebloemolie), xanthaangom, zuurteregelaar (citroenzuur), glutenvrij bakpoeder (rijsmiddel, natriumwaterstofdifosfaat, natriumbicarbonaat, rijstbloem), zout. Kan sporen van melk bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1341 kJ (321 kcal), vet 15,2 g – waarvan verzadigde vetzuren 1,4 g, koolhydraten 40,9 g – waarvan suikers 22,7 g, eiwitten 3,8 g, zout 0,28 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18°C of kouder.
Houdbaarheid	12 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	8717953075062
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19053130

VEGAN Cherry Bakewell Taart 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	<i>Gluten</i>	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	Hazelenoten	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	<i>Noten (schaalvruchten)</i>		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			