



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	8
Aantal lagen	20
Karton per pallet	160
Nettogewicht per stuk	1.500 g
Nettogewicht per karton	1.500 g
Brutogewicht per karton	1.665 g
Kartonmaten	Lengte 285 mm, breedte 285 mm, hoogte 45 mm
Pallethoogte	104,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 138 g Plastic: 8 g Aluminiumfolie: 19 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	165 g
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 (9%), poedersuiker, gemodificeerd maiszetmeel, amandelschaafsel (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 , verdikkingsmiddel (xanthaangom), zuurteregelaar (citroenzuur), glutenvrij bakpoeder (dinatriumzuurpyrofosfaat, natriumbicarbonaat, rijstbloem), zout. Kan melk, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten en pistachenoten 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. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
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.
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	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	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	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			