

VEGAN Orange Brownie – Glutenvrij

Smeuïge brownie van pure chocolade met sinaasappel

Artikel	VEGAN Orange Brownie – Glutenvrij
Artikelnummer	89545
Stuks per karton	16
Karton per laag	8
Aantal lagen	20
Karton per pallet	160
Nettogewicht per stuk	115 g
Nettogewicht per karton	1.840 g
Brutogewicht per karton	1.983 g
Kartonmaten	Lengte 285 mm, breedte 285mm, hoogte 45 mm
Pallethoogte	104,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 138 g Plastic: 5 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	143 g
Ingrediënten	Pure chocolade (20%) (cacaomassa, suiker, emulgator (**sojalecithine**), natuurlijk vanillearoma), **amandelmelk** (water, suiker, **amandel**, calcium, zeezout, stabilisatoren (johannesbroodpitmeel, gellangom), emulgator (zonnebloemlecithine)), basterdsuiker, glutenvrij zelfrijzend bakmeel (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit), rijsmiddelen (monocalciumfosfaat, natriumbicarbonaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom)), margarine (plantaardige olie (palmolie en koolzaadolie), water, emulgator (mono- en diglyceriden)), water, sinaasappelsap (uit concentraat), cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, natuurlijk sinaasappelaroma, vanillearoma (smaakstof, kleurstof (sulfiet-ammoniakkaramel)), zout, kleurstoffen (annatto bixine, curcumine). Kan sporen bevatten van andere noten en melk.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1366 kJ (326 kcal), vet 14,6 g – waarvan verzadigde vetzuren 7 g, koolhydraten 43,6 g – waarvan suikers 28,6 g, eiwitten 1,9 g, zout 0,23 g.
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18°C of kouder.
Houdbaarheid	18 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier 3 dagen na ontdooien
Bereiding	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	8719327099209
EAN – Code pallet	N.v.t.
Intrastatistiek code	19053130

VEGAN Orange Brownie – 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			