



VEGAN Apple Crumble Taart – Glutenvrij

Heerlijke glutenvrije, vegan appelkruimeltaart met een vleugje kaneel

Artikel	VEGAN Apple Crumble Taart – Glutenvrij
Artikelnummer	89399
Stuks per karton	1 x 14 punten
Karton per laag	6
Aantal lagen	20
Karton per pallet	120
Nettogewicht per karton	1.750 g
Brutogewicht per karton	1.911 g
Kartonmaten	Lengte 295 mm, breedte 295 m, hoogte 68 mm
Pallethoogte	150,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 138 g Plastic: 5 g Aluminiumfolie: 18 g
Ingrediënten	Jonagold appels (22%) (hulpstoffen (ascorbinezuur, citroenzuur en zout), Bramley appels (22%) (antioxidanten (ascorbinezuur, zout; zuurteregelaar (citroenzuur)), glutenvrije bloem (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit)), margarine (plantaardige olie (palmolie en koolzaadolie), water, emulgator (mono- en diglyceriden)), eivervanger van kikkererwtenextract (water, kikkererwten), basterdsuiker, rozijnen (rozijnen, zonnebloemolie), water, glutenvrij paneermeel (erwtenvlokken), demerara-suiker, muscovado suiker, gemalen kaneel, verdikkingsmiddel (xanthaangom), glutenvrij bakpoeder (natriumzuurpyrofosfaat, natriumbicarbonaat, rijstmeel), citroensap (citroensap, conserveermiddel (kaliummetabisulfiet), aroma (kleurstof (sulfiet-ammoniak-karamel), zout. Kan sporen van noten en melk bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 915 kJ (218 kcal), vet 7,7 g – waarvan verzadigde vetzuren 3,0 g, koolhydraten 34,7 g – waarvan suikers 17,0 g, eiwitten 1,7 g, zout 6,25 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 en koud serveren. Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	8719327099292
EAN – Code pallet	N.v.t.
Intrastatistiek code	19059070

VEGAN Apple Crumble 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	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	<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			