



VEGAN Blondie - Glutenvrij

Smeuïge glutenvrije én vegan Blondie met stukjes vegan witte chocolade en een frisse twist van framboos

Artikel	VEGAN Blondie – Glutenvrij
Artikelnummer	89401
Stuks per karton	16 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	20
Karton per pallet	160
Nettogewicht per stuk	77 g (gemiddeld)
Nettogewicht per karton	1.100 g (minimaal)
Brutogewicht per karton	1.296 g (minimaal)
Kartonmaten	Binnendoos: Lengte 285 mm, breedte 285 mm, hoogte 45 mm
Pallethoogte	104,4 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 191 g Plastic: 5 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	196 g
Ingrediënten	Glutenvrije zelfrijzende bloem (meelmix (rijst, aardappel, tapioca, mais, boekweit), rijsmiddelen (monocalciumfosfaat, natriumbicarbonaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom)), vegan witte chocolade (24%) (cacaoboter, rijstpoeder (rijstsiroop, rijstzetmeel, rijstmeel), suiker, natuurlijk aroma), eivervanger gemaakt van kikkererwtextract (water, kikkererwten), basterdsuiker, kokosolie, frambozen (6%), gemodificeerd maiszetmeel, gevriesdroogde frambozen, glutenvrij bakpoeder (natriumzuurpyrofosfaat, natriumbicarbonaat, rijstbloem), natriumbicarbonaat. Kan melk, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten en pistachenoten bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1614 kJ (386 kcal), vetten 19,7 g – waarvan verzadigde vetzuren 13,7 g, koolhydraten 49,8 g – waarvan suikers 22,4 g, eiwitten 2,0 g, zout 0,46 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 12 uur in de koeling laten ontdooien. Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 3 dagen gebruiken. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
EAN – Code karton	8720387608720
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19053130

VEGAN Blondie - 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	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			