

ref. 1211

Productbeschrijving

Gepureerde en gezeefde groene asperges in basisblokjes.

KenmerkenEiwitrijk
Aangepaste structuur**Ingrediënten**

Groene asperges 92%, water.

Land van oorsprong: België

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 540 dagen

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: -18°C, max -15°C

Eenmaal ontdooid, direct verwerken en serveren.

Niet opnieuw invriezen.

Bereidingswijze

Koud te verwerken of zie onderstaand.

Microgolf/ magnetron: 650W, 2 min max, in waterbadje (of cup met water). Nodig om zachte structuur te behouden.

Combisteamer: 175°, 100% vocht, 10 à 15 min tijd. Hangt af van te verwarmen hoeveelheid.

Oven: 35 à 40 min in een waterbedje (water of potje met water bij op de ovenplaat zetten)

Datum laatste wijziging

24/04/2023

*Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.***BRANDEYE**
SALES & PARTNER

Bruto kg/st	2,1
Netto kg/st	2.0
L st (mm)	294
B st (mm)	199
H st (mm)	127
# sec.verp/laag	16
# sec.verp/pallet	128
lagen/pallet	8

EAN verkoopseenheid



5 407006 1130253

Nutritionele analyse

	/100 g	/O	%RI
Energie kJ	103		
Energie kcal	25		
Vetten (g)	0,5		
Verzadigde vetzuren (g)	0,1		
Koolhydraten (g)	1,8		
Suikers (g)	1,7		
Vezels (g)	1,5		
Eiwitten (g)	2,5		
Zout (g)	0,0		

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Tarwe		x		
Rogge		x		
Gerst		x		
Haver		x		
Spelt		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (Pinda)		x		
Soja en afgeleiden		x		
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Schaalvruchten		x		
Amandelen		x		
Hazelnoten		x		
Walnoten		x		
Cashewnoten		x		
Pecannoten		x		
Paranoten		x		
Pistachenoten		x		
Macadamianoten		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		