

# Dilea zero lactose sneetjes abdijskaas 150g

 ref. **2052**

## Productbeschrijving

Lactosevrije abdijskaas in sneetjes.

### Kenmerken

Glutenvrij  
Lactosevrij  
Zonder soja

## Ingrediënten

Gepasteuriseerde koeMELK, zout, melkzuurbacteriën, stremsel, bewaarmiddelen: lysozym (E1) & natamycine.

Land van oorsprong: België

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 14 dagen

## Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: 2 - 7°C

## Bereidingswijze

Vanuit bevroren toestand, met deksel, verwarmen tot 70°C kerntemperatuur.

Combi steamer: 12 min op 98°C

Microgolf: 3 à 4 min op 750W

Regeneratiekar: opwarmcyclus van 45 min tot een maximum van 120°C

**Datum laatste wijziging**                      **02/08/2021**

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



|                    |       |
|--------------------|-------|
| Bruto kg/st        | 0     |
| Netto kg/st        | 0.163 |
| L st (mm)          | 190   |
| B st (mm)          | 131   |
| H st (mm)          | 15    |
| # /sec.verp.       | 10.0  |
| Bruto kg/sec.verp. | 1.603 |
| Netto kg/sec.verp. | 1.5   |
| L sec.verp. (mm)   | 140   |
| B sec.verp. (mm)   | 200   |
| H sec.verp. (mm)   | 250   |
| # sec.verp/laag    | 240   |
| # sec.verp/pallet  | 960   |
| lagen/pallet       | 4     |

EAN verkoopseenheid



5 410298 059881

## Dilea zero lactose sneetjes abdijskaas 150g

### Nutritionele analyse

|                         | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ              | 1341   |    |     |
| Energie kcal            | 323    |    |     |
| Vetten (g)              | 25     |    |     |
| Verzadigde vetzuren (g) | 15,3   |    |     |
| Koolhydraten (g)        | 0,5    |    |     |
| Suikers (g)             |        |    |     |
| Eiwitten (g)            | 24     |    |     |
| Zout (g)                | 1,7    |    |     |

## Dilea zero lactose sneetjes abdijskaas 150g

### 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)                              |          |         |        |          |
| 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 <sub>2</sub> /kg of 10mg) |          | x       |        |          |
| Lupine en afgeleiden   |          | x       |        |          |
| Weekdieren en afgeleiden                                       |          | x       |        |          |

Zonder GGO

(1) Lactosevrije melk