

Schär baguette 350g - 2675940

ref. 6588

cnk 2675940

Productbeschrijving

Natuurlijk glutenvrije afbakbroodjes

Kenmerken

Glutenvrij
Lactosevrij
Zonder eieren
Tarwevrij
Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)
Laag FODMAP gehalte



Ingrediënten

Maïszetmeel, water, zuurdesem 19%(rijstmeel, water), rijstmeel, plantaardig vezel (psyllium), high oleic zonnebloemolie, SOJA-eiwit, verdikkingsmiddel: hydroxypropylmethylcellulose; rijstzetmeel, maïskiem, appelcider azijn, gist 1.6%, bamboevezel, rijstsiroop, gejodeerd zout (zout, kaliumjodide).
Kan sporen van lupine en mosterd bevatten.

Land van oorsprong: Italië

Microbiologische criteria

Totaal kiemen : <10.000Kve/g
Gisten en schimmels : <100Kve/g

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 120 dagen

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C
Droog bewaren

Bereidingswijze

In een voorverwarmde oven op 200°C in 5 min afbakken. Deze broodjes zijn vorgebakken.
Na openen van de verpakking 5 dagen houdbaar in de koelkast.

Datum laatste wijziging

14/04/2026

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	0,36
Netto kg/st	0.35
L st (mm)	410.0
B st (mm)	165.0
H st (mm)	50.0
# /sec.verp.	6.0
Bruto kg/sec.verp.	2.658
Netto kg/sec.verp.	2.1
L sec.verp. (mm)	415.0
B sec.verp. (mm)	305.0
H sec.verp. (mm)	190.0
# prim.verp/laag	36
# prim.verp/pallet	180
lagen/pallet	5

EAN verkoopseenheid

Schär baguette 350g - 2675940

Nutritionele analyse

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1047		
Energie kcal	248		
Vetten (g)	3,7		
Verzadigde vetzuren (g)	0,4		
Koolhydraten (g)	46		
Suikers (g)	4,9		
Vezels (g)	7,4		
Eiwitten (g)	4,4		
Zout (g)	1		

Schär baguette 350g - 2675940

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		
Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden			x	
Weekdieren en afgeleiden		x		

GMO vrij