

Revogan eclair HP 80g x 24 vries

 ref. **1290**

Productbeschrijving

Eiwitrijke eclair.

Kenmerken

Eiwitrijk

Ingrediënten

Banketbakkersroomvulling (water, banketbakkersroom in poeder [suiker, gemodificeerd zetmeel, volle MELKpoeder, magere MELKpoeder, stabilisatoren (difosfaten, natriumfosfaten), plantaardige oliën (kokos, palm), glucosestroop, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur), zout, kleurend concentraat (curcuma), kleurstof (carotenen), aroma (bevat MELK)], eiwitpoeder [MELKeiwitten, emulgator (lecithinen)], room [room (MELK), verdikkingsmiddel (carragenen)]), gepasteuriseerde EIEREN, melkchocolade 4% [suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (lecithinen) (SOJA), natuurlijk vanille aroma], bloemmengeling [TARWEBloem, TARWEgluten, TARWEmoutbloem, meelverbeteraar (ascorbinezuur), enzymen (TARWE)], boter (MELK), zout.

Kan sporen bevatten van hazelnoten en amandelen.

Land van oorsprong: België

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 9 maanden

Bewaarcondities

Bewaarcondities: -18°C, max -15°C

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Datum laatste wijziging

29/05/2026

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



REVOGAN


Bruto kg/st	2,24
Netto kg/st	1.92
L st (mm)	425.0
B st (mm)	210.0
H st (mm)	80.0
# /sec.verp.	1.0
# prim.verp/laag	7
# prim.verp/pallet	84
lagen/pallet	12

EAN verkoopseenheid



Nutritionele analyse

	/100 g	/80g	%RI
Unit	100g	80g	
Energie kJ	737	590	
Energie kcal	175	140	
Vetten (g)	4,9	3,9	
Verzadigde vetzuren (g)	3	2,4	
Koolhydraten (g)	21,2	16,9	
Suikers (g)	14,1	11,3	
Eiwitten (g)	11,3	9,1	
Zout (g)	0,23	0,18	

Revogan eclair HP 80g x 24 vries

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		

GGO vrij