

Schär croissant 4st 220g vries

 ref. **6650**

Productbeschrijving

Franse croissants zonder gluten

Kenmerken

Glutenvrij

Bron van vezels (= min 3g/100g of 1,5g/100 kcal)

Ingrediënten

Glutenvrije TARWEzetmeel, plantaardig margarine [plantaardige vetten en oliën in wisselende verhoudingen (palm, palmpitten, kokos, koolzaad), water, zout, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; aroma], water, EI, plantaardige vezels (cichorei, psyllium), druivensuiker, rijstmeel, EIWITpoeder, magere MELKpoeder, rijismiddelen: glucono-delta-lacton, natriumbicarbonaat, gist, verdikkingsmiddel: xanthaangom, suiker, zout, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, natuurlijk aroma.

Kan sporen van hazelnoten en soja bevatten.

Land van oorsprong: Italië

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 12 maanden

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: -18°C

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Na ontdooien, binnen de 24u consumeren

Bereidingswijze

60 min ontdooien

7-8 minuten bakken in de over aan 180°C

Voorzorgsmaatregelen

Geen bewaarmiddelen.

Datum laatste wijziging

17/02/2023

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	0,23
Netto kg/st	0.22
L st (mm)	190.0
B st (mm)	245.0
H st (mm)	50.0
# /sec.verp.	12.0
Bruto kg/sec.verp.	3.04
Netto kg/sec.verp.	2.64
L sec.verp. (mm)	385.0
B sec.verp. (mm)	290.0
H sec.verp. (mm)	160.0
# prim.verp/laag	96
# prim.verp/pallet	960
lagen/pallet	10

EAN verkoopseenheid

MQ

Schär croissant 4st 220g vries

Nutritionele analyse

	/100 g	/55g	%RI
Energie kJ	1371	754	
Energie kcal	327	180	
Vetten (g)	14	7,7	
Verzadigde vetzuren (g)	6,8	3,74	
Koolhydraten (g)	45	25	
Suikers (g)	6,2	3,41	
Vezels (g)	5,7	3,14	
Eiwitten (g)	3,4	1,87	
Zout (g)	1,3	0,72	

Schär croissant 4st 220g vries

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden				
Tarwe				
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		

GMO vrij

(1) Glutenvrij tarwezetmeel