

Revogan éclair 85g x 28 HP diepvries

ref. **2150**

Productbeschrijving

Eiwitrijke éclair.

Kenmerken

Eiwitrijk

Ingrediënten

Crème patissière 65%: water, collageenpeptiden, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel (E1442), palmolie, geleermiddel E407, E441, verdikkingsmiddel E460i, E466, kleurstof E160a, aroma.

Eclair: gepasteuriseerde ScharreLEIEREN, water, TARWEbloem (TARWEbloem, TARWEgluten, TARWEmoutbloem, meelverbeteraar (E300), emulgator (E471), enzymen), margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad, kokosnoot), water, emulgatoren (E322, E471), zuurteregelaars (E331, E330), smaakstof, kleurstof (E160a)), zout.

Topping 12%: fondant Chocolade (cacaomassa, suiker, cacaooter, emulgator (E322 - SOJA), natuurlijk vanille aroma), plantaardige vetbereiding (magere MELK, palmolie, suiker, zetmeel, emulgatoren (E471, E433), stabilisator (E412), kleurstof (E160a)), glucosestroop, boter.

Kan sporen bevatten van schaalvruchten.

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.

Bereidingswijze

Ontdooitijd
 12 uur bij 5°C.

Datum laatste wijziging: 25/05/2021

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



REVOGAN


Inhoud st	28 x 85g
Bruto kg/st	2,840
Netto kg/st	2,380
L st (m)	0,364
B st (m)	0,210
H st (m)	0,312
# sec.verp/pallet	88

EAN verkoopseenheid



Nutritionele analyse

	/100 g	/85g	%RI
Energie kJ	901	766	
kcal	147	125	
Vetten (g)	8,8	7,48	
Verzadigde vetzuren (g)	4,3	3,65	
Koolhydraten (g)	21	18	
Suikers (g)	7,4	6,29	
Eiwitten (g)	13	11	
Zout (g)	0,12	0,10	

Revogan éclair 85g x 28 HP diepvries

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden	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			
Noten en afgeleiden			x	
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavel dioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij