

TRUFFON



Presentatie suggestie

-
-
-
-

BEREIDINGSADVIES

Haal uit de vorm en verwijder de plastic strook, laat 4 uur ontdooien op +4°C.

Versie n°8b - Gemaakt op 18/11/2013 – Gewijzigd op 28/12/2018

Artikelnummer: 0301401 • 16 stukken 85 g (1,360 kg) – Ø 7 cm

Truffon

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

Room (**melk**room, stabilisator: carragenen (E407)), zwarte chocolade coating [59% cacao] 16,6% (deeg van cacao, suiker, cacaoboter, verdikkingsmiddel : **soja**lécithine), zwarte chocolade coating [72% cacao] 14,7% (deeg van cacao, suiker, cacaoboter, verdikkingsmiddel : **soja**lécithine, natuurlijke vanille aroma), meringue (suiker, **ei**wit), **eigeel**, suiker, gans **ei**, chocolade (deeg van cacao, suiker, cacaoboter, **melk**vet, emulgator: **soja**lecithine, natuurlijk vanille-aroma), water.

Allergenen	BEVAT melk en melkproducten, soja, eieren en eierproducten. Kan sporen bevatten van granen mit gluten, vis, sesam, sulfiten, noten, mosterd, selderij, schaaldieren, weekdieren, arachide en lupine.		
GMO • Niet	Verzadigde vetten • Niet	Varkensgelatine • Niet	Straling bepalingen • Niet

VOEDINGSWAARDEN (per 100g)

Energie (kcal):	409 kcal		
Energie (kJ):	1700 kJ		
Eiwit:	5,6 g	Vet:	29,3 g
		Waarvan verzadigd:	18,1 g
Voedingsvezel:	3,7 g	Natrium:	26 mg
		Zout:	0,06 g

PRAKTISCHE INFORMATIE

EAN13	3760020153144	DUN14	-
Houdbaarheid (dagen)	730	Minimale houdbaarheid bij verkoop (dagen)	486
Bewaarinstructies	Na ontdooien maximaal 24 uur bewaren tussen 0 en +4°C. Bewaren bij -18°C. Een ontdooid product niet opnieuw invriezen.		

VERPAKKINGSINFORMATIE

Verkoopenheid (doos)*		Pallet (80x120)**		Pallet (100x120)**	
Afmeting in mm (LxBxH)	390 x 296 x 62	200 verkoopenheid (25 lagen van 8 verkoopenheid)		250 verkoopenheid (25 lagen van 10 verkoopenheid)	
Bruto gewicht (kg)	1,650 kg	Bruto gewicht (kg)	330,0 kg	Bruto gewicht (kg)	412,5 kg
Netto gewicht (kg)	1,360 kg	Pallet hoogte (m)	1,55 m	Pallet hoogte (m)	1,55 m

* Externe afmetingen - ** Exclusief pallet (+0,15m +30 kg)