



Data provided by GS1 MyProductManager

STK Natuurazijn De blauwe hand 7% 75cl De Blauwe Hand

7° Azijn

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 66049
Te bestellen per : 1 Stuk
Kartonhoeveelheid : Karton van 12 st
Pallethoeveelheid : 720

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 0.75 LTR
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 755
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1084

Bijkomende productinfo :

Claims :

De Blauwe Hand azijn is een 100% natuurlijk product. Het wordt gebrouwen op authentieke wijze en ontstaat door omzetting, met natuurlijke kiemen, van alcohol in azijn.

Ingrediënten :

Allergeneninfo :

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwaveloxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen



Contact :

Continental Foods BELGIUM NV
Rijksweg 16, B-2870 Puurs

Disclaimer :

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

<http://www.gsibelu.org/>