

**BRİK Room prof.koken & opkloppen 31% VG 1L Solo**

Solo 31% is ideaal voor gebruik in soepen, sauzen, desserts of als slagroom. Stabiel bij hoge temperaturen, in bain-marie en geeft ook een stabiel resultaat in gerechten met zuren of alcohol. Kan worden gebruikt als ongezoete room, maar tijdens het opkloppen kan gemakkelijk suiker en/of vloeistof worden toegevoegd. Solo 31% is glutenvrij en geschikt voor een vegetarisch dieet.

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 115242  
Te bestellen per : 1 Brik  
Kartonhoeveelheid : Karton v. 8  
Pallethoeveelheid : 816

Minimale houdbaarheid bij levering : 10 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 1.01 KGM  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1010  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1039

**Bijkomende productinfo :**

Bewaarcondities :  
Koel

Claims :

Solo Professional Koken en opkloppen is een roomvervanger met 31% vet.  
Solo is snel opgeklopt en geeft tot 2,5 keer het volume vs zuivelroom.

**Ingrediënten :**

BOTERMELK (68%), plantaardige oliën (30%) (volledig gehydrogeneerde palm, kokosnoot, palm), gemodificeerd maïszetmeel, emulgatoren (E473, E471, E322 (SOJA)), BOTERMELK-poeder (0,3%), verdikkingsmiddelen (E412, E410)

**Allergeneninfo :**

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

Voedingswaardes :

Voedingswaardes	Per 100ML	% (1)
Energie (kJ)	1258kJ	2
Energie (kcal)	302kcal	2
Vetten (g)	31g	4
Waarvan verzadigd vet (g)	28g	16
Koolhydraten (g)	4.3g	
- Waarvan suiker (g)	3.5g	
Eiwitten (g)	2.4g	1
Zout (g)	0.13g	

(1) % van de dagelijkse referentie inname per 100ML

**Contact :**

Upfield Belgium  
Avenue Charles Quint 586

**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.gs1belu.org/>