

BRIK Room culinair UHT 15% VG 1L Solo

Solo Prof Culinaire 15% 8X1L

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 23193
Te bestellen per : 1 Brik
Kartonhoeveelheid : Karton v. 8
Pallethoeveelheid : 816

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 1.029 KGM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1029
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1057

Bijkomende productinfo :

Bewaarcondities :

Koel

Claims :

Solo Professional Culinair is een roomvervanger met 15% vet. Deze lichte roomvervanger biedt een snelle binding, heeft een kortere kooktijd. Stabiel bij zuren, alcohol, bain-marie en diepvries.

Ingrediënten :

BOTERMELK (70%), palmolie (15%), water, gemodificeerd aardappelzetmeel, emulgator (E435), verdikkingsmiddelen (E461, E415), zuurteregelaar (E331)

Allergeneninfo :

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat
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

Voedingswaardes :

Voedingswaardes	Per 100ML	% (1)
Energie (kJ)	692kJ	
Energie (kcal)	166kcal	
Vetten (g)	15g	2
Waarvan verzadigd vet (g)	8.9g	4
Koolhydraten (g)	5.3g	
- Waarvan suiker (g)	3.6g	
Eiwitten (g)	2.5g	1
Zout (g)	0.15g	

(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.gsibelu.org/>