



KG Abdijkaas Val Dieu ±2,5kg Val Dieu

Fromage à pâte demi-dure

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 59402
Te bestellen per : 2,500 kg
Kartonhoeveelheid : Karton v. 5 kg
Pallethoeveelheid : 400

Minimale houdbaarheid bij levering : 10 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 2.5 KGM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1100

Bijkomende productinfo :

Instructies voor gebruik :

Op een koele plaats bewaren tot 7°C

Bewaarcondities :

Op een koele plaats bewaren tot 7°C

Ingrediënten :

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk, zout, stremsel, fermenten,
bewaarmiddel : natriumnitraat

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	Kan bevatten
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

Voedingswaardes :

Voedingswaardes	Per 100GR
Energie (kJ)	1445kJ
Energie (kcal)	348kcal
Vetten (g)	28.4g
Waarvan verzadigd vet (g)	18.7g
Koolhydraten (g)	0g
- Waarvan suiker (g)	0g
Eiwitten (g)	23.2g
Zout (g)	1.6g

Contact :

Herve-Société

Rue de Charneux, 32_x000D_ 4650 Herve_x000D_ Belgique

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/>