

KG Blinde vink van rund ±150g 10st ±1,5kg

Blinde vink rund 10x150g

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 113190
Te bestellen per : 1,500 kg
Kartonhoeveelheid : Karton v. 6 kg
Pallethoeveelheid : 240

Minimale houdbaarheid bij levering : 4 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 1500 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1100

Bijkomende productinfo :

Bewaarcondities :

Bewaren tussen 0 en 4 graden

Ingrediënten :

Varkensvlees 55%, rundvlees 30%, water, zout, stabilisatoren (E262, E331), specerijen, antioxidanten (E301, E300), peterselie, bamboevezel

Allergeneninfo :

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

Voedingswaarden :

Aantal porties per verpakking : 10

Voedingswaarden	Per 100GR bereid
Energie ()	463.7kJ
Energie ()	110.8kcal
Vetten ()	5.4g
Waarvan verzadigd vet ()	4.4g
Koolhydraten ()	0.2g
- Waarvan suiker ()	0g
Voedingsvezels ()	1.2g
Eiwitten ()	14.8g
Zout ()	1.3g

Contact :Patrick Plovie
Rue de l'abattoir,44 7700 Mouscron**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/>