

KG Steak gemarineerd ±150g 10st ±1,5kg

Gemarineerde biefstuk 10x150g

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 114313
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 :

Rundvlees 98%, marinade (glucosestroop, zout, kruiden (peper, knoflook), plantaardige vezels (psyllium), natuurlijke aroma's, antioxidant: E301, verdikkingsmiddel: E415).

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

Voedingswaarden :

Aantal porties per verpakking : 10

Voedingswaarden	Per 100GR bereid
Energie ()	456kJ
Energie ()	107kcal
Vetten ()	1g
Waarvan verzadigd vet ()	0g
Koolhydraten ()	2.5g
- Waarvan suiker ()	0.3g
Voedingsvezels ()	0g
Eiwitten ()	23g
Zout ()	0.73g

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/>