

STK Kristalpoeder patisserie 700g Canderel

Tafelzoetstof op basis van steviolglycosiden uit Stevia

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr.	: 126823
Te bestellen per	: 1 Stuk
Kartonhoeveelheid	: Karton v. 4 st
Pallethoeveelheid	: 176
Minimale houdbaarheid bij levering	: 30 Dagen
Netto-inhoud per eenheid	: 700 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid	: 700
Brutogewicht (gr.) per eenheid	: 715

**Bijkomende productinfo :**

Bewaarcondities :

Droog en koel bewaren. Na gebruik goed sluiten, Beschermen tegen vochtigheid.

Bijkomende labelinfo :

Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben.

Claims :

0% suiker, -83%Kcal, ideaal om te bakken, Textuur dichtbij suiker. Dezelfde dosering als suiker voor een gemakkelijk gebruik. 100g Canderel Patisserie (66kcal) = 100g suiker (400kcal). Verpakking in Kraft papier. Canderel® Patisserie is het ideale alternatief voor suiker voor al uw desserts. Het kristalpoeder heeft een textuur die heel dicht bij suiker ligt, is perfect om mee te bakken en met dezelfde dosering als suiker.

**Ingrediënten :**

Ingrediënten: bulkmiddel: erythritol, maltitol, zoetstof: Steviolglycosiden uit Stevia (0,15%).

**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 :

Portie

: Per koffielepel

Voedingswaarden	Per 100GR	Per portie
Energie (kJ)	278kJ	11kJ
Energie (kcal)	66kcal	3kcal
Vetten (g)	0g	0g
Waarvan verzadigd vet (g)	0g	0g
Koolhydraten (g)	100g	4g
- Waarvan suiker (g)	0g	0g
Eiwitten (g)	0g	0g
Zout (g)	0g	0g

**Contact :**

Pietercil Delby's  
Vitseroelstraat 74, 1740 Ternat

**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/>