

STK Frieten fijn voorgebakken 7mm 2,5kg Lutosa

Fijne frieten 7/7 mm voorgebakken en diepgevroren

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 50959
Te bestellen per : 1 Stuk
Kartonhoeveelheid : Karton v. 4 st
Pallethoeveelheid : 216

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 2.5 KGM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 2500
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 2603

Bijkomende productinfo :

Instructies voor gebruik :

In de frituurpan: ' Diepgevroren product (-18°C): breng de niet ontdooide frieten gedurende 3 à 4 minuten in de frituurpan (vet of olie op 175°C). ' Ontdooid product (+2°C/+4°C): breng de ontdooide frieten gedurende 2 à 3 minuten in de frituurpan (vet of olie op 175°C).

Bewaarcondities :

BI-temperatuur : ' Bij negatieve temperatuur: In het vriesvak van een koelkast *(-6°C): 1 week Of in de diepvriezer: *** (- 18°C): meerdere maanden, doch niet langer dan de houdbaarheidsdatum. Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen. ' Bij positieve temperatuur: Bij +2°C tot + 4°C: tot 4 dagen.

Ingrediënten :

Aardappelen, palmolie.

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

Voedingswaardes :

Voedingswaardes	Per 100GR bereid	% (3)
Energie ()	657kJ	8
Energie ()	156kcal	8
Vetten ()	5g	7
Waarvan verzadigd vet ()	2.5g	13
Koolhydraten ()	24g	9
- Waarvan suiker ()	0.5g	1
Eiwitten ()	2.6g	5
Zout ()	0.075g	1

(3) % van de dagelijkse referentie inname per bereid

Contact :

Lutosa SA
ZI du Vieux Pont, 5 7900 Leuze-en-Hainaut

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/>