

**KOMPLET Benelux GmbH & Co KG**

Lampertskaul 10

L - 9952 Drinklange

Tel. : +352 99 76 39

Fax : +352 97 80 24

info@kompletbenelux.com**Art. Nr.** 57042.02**Benaming** Beignet Tressé**Productomschrijving** Vlechtvormige beignet bestrooid met suiker

Gewicht / stuk	70 g	Voedingswaarden in g per 100 g (berekend)	
Stuks / karton	50	Energie	1556,91 kJ/371,86 kcal
Stuks / pallet	2200	Vet	17,5
Kartons / pallet	44	- waarvan verzadigde vetten	6,6
Nettogewicht/karton	3,5 kg	Koolhydraten	47,4
Bruttogewicht / karton	4 kg	- waarvan suiker	17,6
Kartons / laag	4	Ballaststoffen	1,9
Lagen / pallet	11	Eiwit	6,2
Palettenhoogte	2047 mm	Zout	0,74
Douanecode EU	19059070		
Douanecode Zwitserland			
EAN Code	3522876641035		

Deze waarden zijn indicatief.

Ingrediënten

TARWEBloem [TARWEBloem, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300)], suiker, plantaardige oliën en vetten (palm RSPO SG), water, hele EIEREN, bakmix [WEIpoeder, TARWEBloem, TARWEGLUTEN, zout, emulgatoren (E471, E322), glucosestroop, eiwitpoeder van EIEREN, gedeactiveerde gist, meelverbeteraar (E300), aroma, kleurstof voor levensmiddelen (kurkuma-extract), enzymen], vloeibare gist [gist, zout, stabilisator (E415)], koolzaadolie, kaneel.

Kan sporen bevatten van: noten.

Opslag

Bewaren/opslaan bij : -18°C, gedurende verschillende maanden, zie houdbaarheidsdatum aangegeven op het kartonetiket
Houdbaarheidsdatum : 12 maanden vanaf de datum van de productie aangegeven op het kartonetiket

Gebruiksaanwijzing

Haal de beignets uit het karton en plaats ze op een bakrooster, laat ze 30 à 45 minuten ontdooien bij kamertemperatuur.
Eenmaal ontdooid, bewaar de producten maximaal 1 dag bij kamertemperatuur, inclusief de onttooitijd.

GMO Status

Geen van de producten die wij ontwikkelen en op de markt brengen dient te worden geëtiketteerd als bevattende genetisch gemodificeerde organismen met betrekking tot de richtlijnen EG nr. 1829/2003 van 22 september 2003 betreffende genetisch gemodificeerde voedingsmiddelen en diervoeders, EG nr. 1830/2003 van 22 september, 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van GGO's. Dit geldt voor alle gebruikte grondstoffen, inclusief additieven en smaakstoffen.