

VERY BLUE BERRIE BLONDIE



Spécification de l'article (AQ)

Description de l'article	55616
Description	CTC BLUEB. BLONDIE A14
Code EAN	08718927556167
Site de production	GOEDHART SEVENUM BV

Description du consommateur	Very Blue Berry Blondie
Description	Gâteau myrtilles

Type d'article	61545	BANKET ZOET NATGEBAK TAART DIEPVRIES
Niveau Prod. Mngr	3	GEBAK
Date d'exportation	14-07-2025	
Date de calcul	07-03-2025	

Ingrédients

Ingrédients : sucre, farine de BLÉ, 19% myrtilles, huile végétale (colza, palme), eau, farine de maïs, émulsifiant : E471 (SOJA) et E322, agent d'élevage : E500 et E450, amidon modifié (maïs, pomme de terre), PISTACHES, sirop de glucose, farine de riz, Alphacyclodextrine, sirop de glucose-fructose, GLUTEN DE BLE, sel, arôme naturel, dextrose, AMIDON DE BLÉ, conservateur : E202, arôme, huile de palme, régulateur d'acidité : E330, épaississant : E418, jus de citron, colorant : E160a et E160c, vanille.

Allergènes

Peut contenir du seigle, de l'épeautre, des œufs, du lait, des amandes et des noix de pécan.

VERY BLUE BERRIE BLONDIE



Spécification de l'article (AQ)

VALEURS NUTRITIONNELLES*			
Description	Par 100 grammes	Par portion	RI** %
Énergie (kJ)	1540	1679	20
Énergie (kcal)	368	401	20
Matières grasses (g)	17,3	18,9	27
- Graisses saturées (g)	4,8	5,2	26
- Graisses mono insaturées (g)	8,5	9,3	
- Graisses polyinsaturées (g)	4,1	4,5	
- Graisses trans (g)	0,23	0,25	
Glucides (g)	48,9	53,3	21
- Sucre (g)	30,8	33,6	37
- Sucre ajouté (g)	28,75	31,34	
- Sucre naturel (g)	2,1	2,29	
- Polyols (g)	0	0	
- Amidon (g)	18,1	19,7	
Fibres alimentaires (g)	2,2	2,4	
Protéines (g)	2,9	3,2	6
Sodium (g)	0,177	0,193	
Sel (g)	0,44	0,48	8
- Sel ajouté (g)	0,41	0,45	
Alcool (g)	0	0	

* Les valeurs nutritionnelles sont des valeurs calculées. Des variations dues aux fluctuations naturelles des matières premières peuvent se produire.

* * Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal).

Une portion correspond à 1 pièce (109 gramme). L'emballage contient environ 14 portions.

Nutriscore : E

Caractéristiques de qualité et de durabilité

RA CACAO MB	oui
VÉGÉTARIEN	oui
VÉGÉTALIEN	oui

Allégation nutritionnelle:

Caractéristique de durabilité: non

Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM.

Ce produit n'est pas irradié.

VERY BLUE BERRIE BLONDIE



Spécification de l'article (AQ)

Description de l'article

Description

Code EAN	55616
Quantité par emballage	CTC BLUEB. BLONDIE A14
Pays d'origine	08718927556167
Poids net*	1
E-sign	NL
	1530 GR * Vendu sur base d'unités / matière sèche ou E-sign.
	Non

Utilisation par le client

Stockage par le client	Produit congelé : Conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Durée de conservation limitée après décongélation
Température de stockage	-18 °C
Durée de conservation jours	455
Durée de conservation commerciale jours	300
Message Marketing	Conseils de décongélation au réfrigérateur: - Par tranche 3 heures - Par gâteau 6 heures Durée de conservation après décongélation:
Suggestion de présentation	- Au réfrigérateur 4 jours - Sans réfrigération 2 jours

Données logistiques

Emballage	DS	DOOS	1
Palette	EP	EURO PALLET	80X120 120

Propriétaire	Goedhart Patisserie BV
Marque	CUT THE CAKE
Nom du contact	Goedhart Patisserie
Adresse de l'entreprise	Steeg 27, 5975 CD, Sevenum