

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

Allergènes présents: gluten, noix

Peut contenir de l'œuf, du lait, des amandes, des noisettes, des noix, des noix de cajou, 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

55616

Description

CTC BLUEB. BLONDIE A14

Code EAN

08718927556167

Quantité par emballage

1

Pays d'origine

NL

Poids net*

1530 GR * Vendu sur base d'unités / matière sèche ou E-sign.

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

Conseils de décongélation au réfrigérateur:

Message Marketing

- 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