(0)05425014708509

Technische fiche - 132432 - Frituurolie Gold 5L Delizio



Technische en logistieke info :

Artikelnr.	:	132432
Te bestellen per	:	1 Bidon
Kartonhoeveelheid	:	Karton van 2 st
Pallethoeveelheid	:	160
Netto-inhoud per eenheid	:	4600 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid	:	4600
Brutogewicht (gr.) per eenheid	:	4800

Bewaarcondities :

Claims door leverancier :

Dankzij de hoogwaardige blend van verfijnde oliën - waaronder high oleïc zonnebloemolie - zorgt deze frituurolie voor een ongelofelijk gebruiksgemak in de professionele keuken. Met Gold is het fijn werken, zowel op vlak van geur, smaak als gebruiksduur. Want je kan deze olie veel vaker opnieuw opwarmen, zonder kwaliteitsverlies. Perfect voor chefs die elke dag op het hoogste niveau willen presteren.

Ingrediënten :

Geraffineerde zonnebloem ho, geraffineerde zonnebloemolie, geraffineerde palmolie, aroma, antischuim (e900)

Allergeneninfo :

Bevat geen	Gluten
Bevat geen	Vis
Bevat geen	Lactose
Bevat geen	Lupine
Bevat geen	Weekdieren
Bevat geen	Melk
Bevat geen	Mosterd
Bevat geen	Noten

(0)05425014708509

Technische fiche - 132432 - Frituurolie Gold 5L Delizio

Bevat geen	Schaaldieren
Bevat geen	Selderij
Bevat geen	Eieren
Bevat geen	Sesamzaadjes
Bevat geen	Pindanoten
Bevat geen	Sojabonen
Bevat geen	Zwaveldioxide en sulfieten
Bevat geen	Kamut, khorasan tarwe
Bevat geen	Cashewnoten
Bevat geen	Gerst
Bevat geen	Spelt
Bevat geen	Walnoot
Bevat geen	Tarwe
Bevat geen	Pistache
Bevat geen	Amandel
Bevat geen	Macadamianoot
Bevat geen	Hazelnoot
Bevat geen	Rogge
Bevat geen	Haver
Bevat geen	Paranoten
Bevat geen	Pecannoot

Voedingswaardes :

Aantal porties per verpakking

Voedingswaarde per	100g/ml
Eiwit	0g
Zout	0g
Energie (kcal)	900kcal
Energie (kj)	3700kj
vetzuren, enkelvoudig onverzadigd	50g
Suiker	0g
Meervoudig onverzadigd vet	35g
Vet	100g
Koolhydraat	0g
Verzadigd vet	15g

Contact :

Aveno nv

(0)05425014708509

Technische fiche - 132432 - Frituurolie Gold 5L Delizio

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: gs1belu.org/) of PS in foodservice (voor meer info surf naar: psinfoodservice.com). Deze informatie kan eveneens verwerkt en verrijkt worden door SmartWithFood (voor meer info surf naar: smartwithfood.com).