



Gelcrem cold 500 g

Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad potatisstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.

Artikelinformation

Artikelnummer	51115
Artikelnamn	Gelcrem cold 500 g
Artikeltyp	kolonial
Total hållbarhet, dagar	730
Minsta hållbarhet lev, dagar	240
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Sosa
Tillverkare	Sosa
Ursprungsland	Spanien
Tillverkningsland	Spanien
Tullstatistiskt nummer	21069092

Instruktion

Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad potatisstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t. ex. vaniljcrème. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

Artikelinformation basnivå

EAN	8414933570257
Förpackningstyp	Burk
Artikelbredd, mm	100
Artikeldjup, mm	100
Artikelhöjd, mm	175
Nettovolym, ml	N/A
Bruttovolym, ml	N/A
Nettovikt, gram	500
Bruttovikt, gram	600
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	18414933570254
Transportförpackning	6x500 g
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	210
Förpackningsdjup, mm	310
Förpackningshöjd, mm	190
Nettovikt, gram	3 000
Bruttovikt, gram	3 860

Artikelinformation toppnivå

EAN	28414933570251
Antal mellannivå per lav	14
Antal lav per pall	5
Antal mellannivå per pall	70
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	1 100
Nettovikt, gram	210 000
Bruttovikt, gram	295 200

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	370
Energivärde, kj	1 580
Fett, gram	0,05
Varav mättat fett, gram	0
Kolhydrater, gram	93
Varav sockerarter, gram	0
Protein, gram	0,05
Salt, gram	0,11

Notera: Werners Gourmetservice har ambitionen att alltid ge dig rätt information. Förändringar i produktens innehåll kan ske över tid och vi ber dig därför kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.

Ingredienser

Förtjockningsmedel: Acetylerat distärkelsefosfat (E1414) av potatisstärkelse.