



Gelespesa 500 g

Gelespesa är ett kallsligt, veganskt förtjockningsmedel och konsistensgivare med xantangummi som aktivt ämne. Doseringen är 10 g per liter, men kan variera beroende på applikation. Perfekt för att göra glaze av exempelvis balsamvinäger och coulis av frukt- och bärpuréer.

Artikelinformation

Artikelnummer	51116
Artikelnamn	Gelespesa 500 g
Artikeltyp	Kolonial
Total hållbarhet, dagar	730
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Sosa
Ursprungsland	Spanien
Tillverkningsland	Spanien
Tullstatistiskt nummer	2106909260

Förvaringsinstruktion

Förvaras torrt, mörkt och svalt.

Artikelinformation basnivå

EAN	8414933570103
Förpackningstyp	Burk
Artikelbredd, mm	100
Artikeldjup, mm	100
Artikelhöjd, mm	170
Nettovolum, ml	N/A
Nettovikt, gram	500
Bruttovikt, gram	600
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	18414933570100
Transportförpackning	6x500 g
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	210
Förpackningsdjup, mm	320
Förpackningshöjd, mm	180
Nettovikt, gram	3 000
Bruttovikt, gram	3 860

Artikelinformation toppnivå

EAN	28414933570107
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	314
Energivärde, kj	1 308
Fett, gram	0
Varav mättat fett, gram	0
Kolhydrater, gram	67
Varav sockerarter, gram	0
Fiber, gram	
Protein, gram	2,3
Salt, gram	2,4

Ingredienser

Maltodextrin DE 12 (från majs), förtjockningsmedel: xantangummi (E415). Kan innehålla spår av mjölk.

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.

