

## Schär ciabatta 200g

ref. 6593

cnk 2452-977

## Productbeschrijving

Natuurlijk glutenvrij Ciabatta-afbakbroodjes

## Kenmerken

Glutenvrij (&lt; 20 ppm)

Vetarm

Zonder fructose

Lactosevrij

Vezelrijk (&gt;6g/100g)

Zonder eieren

Tarwevrij



## Ingrediënten

Maïszetmeel , water , maïsmeeel , plantaardig vezel (psyllium) , rijstmeel , druivensuiker , verdikkingsmiddelen: hydroxypropylmethylcellulose ; SOJA-eiwit , zonnebloemolie , gist , zout , zuurteregelaar: . Kan sporen van lupine bevatten .

Land van oorsprong: Italië

## Microbiologische criteria

Totaal kiemen : &lt;100000Kve/g

Gisten en schimmels : &lt;100Kve/g

## Fysico-chemische kenmerken

pH : 5,3

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 120 dagen

## Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C

Droog bewaren

## Bereidingswijze

Voor het bakken heel licht bevochtigen met water. In een voorverwarmde oven (hetelucht) op 200 - 210°C in 8-10 min afbakken (afhankelijk van de gewenste bruintegraad). Deze broodjes zijn voorgebakken.

**Datum laatste wijziging: 28/09/2017**

*Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.*

Inhoud st	4 x 50g
Bruto kg/st	0,225
Netto kg/st	0,200
L st (m)	0,077
B st (m)	0,134
H st (m)	0,237
# /sec.verp.	6
Bruto kg/sec.verp.	1,580
Netto kg/sec.verp.	1,200
L sec.verp. (m)	0,390
B sec.verp. (m)	0,140
H sec.verp. (m)	0,250
# sec.verp/laag	16
# sec.verp/pallet	64
lagen/pallet	4

EAN verkoopseenheid



8 008698 010259

## Schär ciabatta 200g

### Nutritionele analyse

	/100 g	/ciabatta 50g	%RI
Energie kJ	922	461	
kcal	219	109	
Vetten (g)	2,6	1,3	
Verzadigde vetzuren (g)	0,5	0,2	
Koolhydraten (g)	41	20	
Suikers (g)	4,9	2,4	
Vezels (g)	8,7	4,4	
Eiwitten (g)	3,7	1,9	
Zout (g)	1	0,50	

### Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (pinda)		x		
Soja en afgeleiden	x			
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Noten en afgeleiden		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavel dioxide en sulfieten (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg of 10mg SO <sub>2</sub> /L)		x		
Lupine en afgeleiden			x	
Weekdieren en afgeleiden		x		

GMO vrij