



PRODUCTOMSCHRIJVING

Traditionele rabarber confituur. Ons kookproces bestaat erin de vruchten te koken op lage temperatuur (65°C) en met een condensator de verdampende aroma's op te vangen. Deze aroma's worden weer aan het eind product toegevoegd, dit geeft onze product grote stukken fruit, een mooie kleur en een rijke smaak. De vruchten behouden hun aroma en niets van de smaak gaat verloren. Bereid met 50gr vruchten per 100gr. Totaal gehalte aan suikers: 60gr per 100gr.

INGREDIËNTEN

Rabarber(50%), suiker, geleermiddel: pectine voedingszuur: citroenzuur. Bereid met 50gr vruchten per 100gr.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)

Energie (Kcal)/100g	266
Energie (KJ)/100gr	1129
Vetten	0g
Waarvan verzadigde vetzuren	0gr
Koolhydraten	66gr
Waarvan suikers	60gr
Eiwitten	0,4gr
Zout	0gr

Last modified on 11-12-17

ALLERGENEN –

Geen allergeen – Ja, diabetes.

BEWARING

Bewaren op kamertemperatuur- THT : Productiedatum+ 700 dagen.

GGO-VERKLARING

Product is niet onderhevig aan de GGO-labelling zoals beschreven in EU-wetgeving EU1829/2003 en EU1830/2003.

VERPAKKING & ETIKETTERING

	Eenheid	Karton
Lengte (cm)	8,5cm	35cm
Breedte (cm)	8,5cm	17,5cm
Hoogte (cm)	10cm	10,2cm
Nettogewicht (Kg)	0,37kg	2,96kg
Brutogewicht (Kg)	0,59kg	4.72kg
Barcode	5410986043055	5410986143052
Intrastat	2007993910	

PALLETTISATIE

Aantal stuks per karton	8	Soort pallet	EUROPAL
Aantal stuks per laag	14	Gewicht pallet	30Kg
Aantal lagen per pallet	14		
Aantal stuks per pallet	1568	Type verpakking	Glas

Last modified on 11-12-17