

1 Algemeen	
Artikelnummer: 63462	EAN-code omdoos: 8714848634625
Artikelnummer stuk: 99462	EAN-code stuk: 8714848994620
Artikelnaam: Waallander Bruin	Vochtgehalte: 40%
Wettelijke benaming: Bruin brood met tarwe, rogge en spelt	Geur en smaak: Broodgeur/broodsmak
	Merk: Carl Siegert
	Land van Herkomst: Holland
Omschrijving: Voorgebakken diepgevroren biologisch brood	

2 Ingrediënten:

VIJFGRANENMEEL* (VOLKOREN TARWE-/SPELTMEEL*, TARWE-/ROGGEBLOEM*, HAVER-/ROGGE-/maïsvlokken*), TARWEMEEL*, water, GEFERMENTEERDE TARWE/ROGGE*, MOUTEXTRACT (GERST)*, bakkerszout, gist, meelverbeteraar: ascorbinezuur, enzymen (TARWE)

*(van biologische teelt)

3 Bewaarcondities

Temperatuur: -18 °C
Houdbaarheid: Tenminste 7 maanden na levering

4 Verpakking consumenteneenheid

Inhoud: 8 stuks a 1000 gram
Netto gewicht gr: 8000
Bruto gewicht gr: 9410

5 Verpakkingsmateriaal

Verpakking: Polyetheen LDPE binnenzak, Kraft golfkarton omdoos
Doos type: D (592x392x235)
Pallet type: Euro-pallet
Dozen per pallet: 32 (8x4)

6 Bijzonderheden leverancier:

IFS gecertificeerd: Ja
SKAL gecertificeerd: Ja, skal 1812
Kwaliteitsaanduiding: biologisch
Landbouw: EU



NL-Bio-01



Skal 1812

7 Instructies

Bak het ontdooide brood gedurende ca. 12-15 minuten in een voorverwarmde oven van ca. 200 °C. Bewaren in de diepvries: -18 °C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

8 Voedingswaarde (per 100 gram)

Energie: 1065/253 Kj/Kcal
Vetten: 1,1 g
waarvan verzadigde vetzuren: 0,2 g
Koolhydraten: 49,8 g
waarvan suikers: 1,9 g
Eiwitten: 8,1 g
Zout: 1,1 g
Vezels: 5,3 g

10 Overige

Bestrijdingsmiddelen: afwezig
Zware metalen: afwezig
Anti-biotica: afwezig
Toxinen: afwezig
Veganistisch: Ja
Detectie: Ja

In onze bakkerij worden sesamzaad, gluten, eieren, soja, melkeiwit en lactose verwerkt.

Techniekweg 11, 3481 MK Harmelen, Nederland
Telefoon: +31 (0)348-441887 Fax: +31 (0)348 445067
Internet: www.carlsiegert.com E-mail: info@carlsiegert.com
KvK: 30139035 Rabo: 1408.28.656 BTW nr: NL8059.715.92B01 IBAN: NL31RABO0140828656 SWIFT: RABONL2U