

**SMEDES**

Smedes Batter Mix Gluten free 5kg

EAN:

8719324670111

Artikelnummer:

2048

TM:

NL

Glutenvrij zonder nasmaak, hoge viscositeit voor perfecte hechting

Omschrijving

Smedes Gluten Free Batter Mix geeft een krokante korst aan vis, kip of groente. Het krokantje in ieder gerecht en voor de beste fish & chips. Omdat de battermix geen gluten bevat, kan iedereen veilig genieten. De glutenvrije batter is van hoogwaardige, constante kwaliteit en zorgt voor een snelle sluiting van de korst, waardoor er minder vetopname is.

Voor dit glutenvrij frituurbeslag hoeft je alleen water toe te voegen, even roeren en klaar is je beslag. Het hecht uitstekend, dus je hoeft vis, kip of groente niet eerst te pre-dusten. Smedes glutenvrije Batter Mix zorgt voor een perfecte kroktheid, ook na regenereren.

Ideaal alternatief voor tempura. Smedes glutenvrije Batter Mix is ook te gebruiken als salpicon voor allerlei creatieve en krokante toepassingen in glutenvrije gerechten. Dus zeer geschikt voor mensen met Coeliakie.

Verpakt in een hersluitbare emmer.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Batter Mix Gluten free 5kg

Ingrediënten

Rijstbloem, Zetmeel, Rijstemeel, Zout, Dextrose, Rijsmiddel - (natriumbicarbonaat), Maisgries, Verdikkingsmiddel (Xanthaangom)

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	–	○
glutenbevattende granen	–	pinda's	–
tarwe	–	soja	–
rogge	–	melk	–
gerst	–	noten	–
haver	–	amandelen	–
spelt	–	hazelnoten	–
khorsantarwe	–	walnoten	–
schaaldieren	–	cashewnoten	–
ei	–	pecannoten	–
vis	–	paranoten	–

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	1403.3 kJ / 334.1 kcal
Vetten	0.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	77.5 g
waarvan suikers	1 g
Eiwitten	3.7 g
Zout	3.52 g

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat glutamaat	Nee	N.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	N.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Bereidingswijze

Frituren

500 Batter Mix: 600 water

Juiste verhouding is perfecte krokantheid

Even roeren en klaar is het beslag

Onze aanbevolen mengverhouding zorgt voor de krokantste korst.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur		18 maand(en)
ontvangst grossier	kamertemperatuur		9 maand(en)

Eigenschap	Waarde
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel, droog en donker bewaren, na opening de emmer met droog product goed afsluiten.
Conserveringsmethode	n.v.t.
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8719324670111 – Smedes Batter Mix Gluten free 5kg

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Smedes Batter Mix Gluten free 5kg
Korte omschrijving	Smedes Batter Mix Gluten free 5kg
GTIN/EAN	8719324670111
Artikelnummer	2048
Intrastat code	11010090
EG nummer	N.v.t.
Verpakking (LxBxH)	emmer (287mm x 193mm x 230mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	5 kg
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	5.37 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 115mm)
Netto gewicht	320 kg
Bruto gewicht	343.68 kg
Aantal omdozen op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

emmer (287mm x 193mm x 230mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	61 g		Niet recyclebaar	Lid

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice

foodservice@smedesfoodproduction.com

Laatst bijgewerkt op 17 maart 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.