

Smedes Visbakmeel goudgeel 1 x 12,5 kg

Smedes Fine Food



Krokant visbakmeel met een diepgouden kleur en grillige korst. Uw vis blijft krokant zelfs tot consumptie thuis. Dus u kunt voorraad bakken!

TM: NL

Artikelnummer: 2065

Omschrijving

Visbakmeel Goudgeel

Krokant visbakmeel met een diepgouden kleur en grillige korst. Uw vis blijft krokant zelfs tot consumptie thuis. Dus u kunt voorraad bakken!

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakmeel goudgeel 1 x 12,5 kg

Ingrediënten

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0			
glutenbevattende granen		+	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe		+	soja	-	macadamianoten	-
rogge		-	melk	-	selderij	-
gerst		-	noten	-	mosterd	-
haver		-	amandelen	-	sesam	-
spelt		-	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasantarwe		-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren		-	cashewnoten	-	weekdieren	-
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)	1375.1 / 328.4
Vetten	0.9 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.3 g
Koolhydraten	70.7 g
waarvan suikers	1.9 g
Eiwitten	7.3 g
Zout	3.04 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket	
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Visbakmeel, eenvoudig in gebruik, alleen water toevoegen. 1. Eerst water, dan al roerend bakmeel toevoegen. 2. Visbakmeel en water: ratio 1:1 - 1:1,2. 3. Geen druppels van de garde? Uw beslag is klaar voor gebruik. 4. (Vis)product door beslag halen en even laten uitlekken. 5. Voor ideaal bakresultaat frituur op 180 graden. 6. Frituur tot het krokant en goud van kleur is. 7. Laten uitlekken en direct serveren.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		9 maand(en)
<i>Opmerking: Droog product</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Droog bewaren, na opening de zak met droog product goed afsluiten.		
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Niet blootstellen aan direct zonlicht.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - Smedes Visbakmeel goudgeel 1 x 12,5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Visbakmeel goudgeel 1 x 12,5 kg
Korte naam	Visbakmeel goudgeel
EAN	
Artikelnummer fabrikant	2065
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	
Netto gewicht	12.5 kg
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	100
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	10

Contactgegevens

Afdeling Kwaliteit
kwaliteit@smedesfinefood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-12-11 door de producent.

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp425133dl2ly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*