

Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr

Smedes Fine Food



Het glutenvrije visbakmeel van visspecialisten!



TM: NL

Artikelnummer: 2017

Omschrijving

Visbakmeel glutenvrij

Het glutenvrije visbakmeel van visspecialisten!

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr

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)	1403.3 / 334.1
Vetten	0.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	77.5 g
waarvan suikers	1 g
Eiwitten	1.5 g
Zout	3.7 g

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

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat natuurlijke gluten	Nee	Vrij van natuurlijke gluten
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 lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Visbakmeel, eenvoudig in gebruik, alleen water toevoegen. 1. Visbakmeel en water: ratio 1:1 - 1:1,2 2. Eerst water, dan al roerend bakmeel toevoegen, minimaal 30 seconden roeren (beslag wordt dik) 3. Geen druppels van de garde? Uw beslag is klaar voor gebruik. 4. 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		24 maand(en)

Opmerking: Droog product

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode n.v.t.

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Bewaarinstructies op etiket

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 glutenvrij 1 x 350 gr
Handelseenheid - Smedes Visbakmeel glutenvrij 12 x 350 gr

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr
Korte naam	
EAN	
Artikelnummer fabrikant	2017
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	350 g
Netto gewicht	350 g
Bruto gewicht	400 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	
Artikelnummer fabrikant	
Verpakking (LxBxH)	doos (x x)
Netto gewicht	4.2 kg
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	12

Contactgegevens

Afdeling Kwaliteit
kwaliteit@smedesfinefood.nl

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-01-19 door de producent.

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 prodpp426641dl2ly1ln1

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