IJS SPECIALITEITEN
van ECK
PATISSERIE

8013 Bombe cassis

Productinformatie			Productkenmerken	
Warenw.benaming:		Bombe cassis	Decoratie:	bosbes gelei,bitterkoekjes,chocolade spriet
EAN code / barcode:		geen	Vulling:	bosbes mousse
Houdbaarheid:	+/-	7 maanden	Kruimkleur:	donker bordeaux rood
Gewicht:	+/-	550 gr p taart	Structuur:	strak
Hoogte:	+/-	6 a 7 cm	Model:	half rond
Breedte / doorsnee	+/-	18 cm	Korstkleur:	--
Lengte:	+/-		Geur:	--
Snijhoogte / dikte			Smaak:	bosbes

Bewaaradvies
==========

Opslag min 18 graden Celcius. Na ontdooien beperkt houdbaar. Max 2 dagen
Ontdooide producten niet opnieuw invriezen,niet in direct zonzicht plaatsen

Bereidingswijze
==========

Ontdooien circa 4 uur op koelkast temperatuur
daarna gebruiksklaar
afbakken :niet

Voedingswaarde per 100 gram:
==========

Energie	enkel/meerv.onv
Eiwit	
Plantaardig/dierlijk	plantaardig / dierlijk
Koolhydraten	voedingsvezels
Suikers	mineralen
Polyolen / zetmeel	zout
Vetten	vocht
Verzadigd	alcohol

==========

Allergene ingrediënten/ allergenen informatie
==========

allergene stoffen:

Component:

Voedselovergevoeligheid	Conform ALBA		
component	**x/-**	**component**	**x/-**
01 Koemelkeiwit		17 Koriander	
02 Lactose	x	18 Lupine	
03 Kippenei	x	19 Melkbestanddelen	x
04 Soja-eiwit		20 Melkpoeder	
05 Soja-lechtine		21 Sojalecithine	
06 Gluten	x	22 Sojabloem	
07 Tarwe	x	23 Sojameel	
08 Rogge		24 Tarwebloem	x
09 mais	x	25 Tarwemeel	x
10 cacao	x	26 Tarwezetmeel	x
11 Sesam		27 Paneermeel	
12 noten	x	28 Eigeel	x
13 notenolie		29 melk incl. lactose	x
14 pinda's		30 Glutaminaat	
15 pindaolie		31 Sulfiet E220 t/m E277	
16 Semsamolie		32 palm olie (overige olie)	

Ingredienten:

Slagroom,bosbessen puree, eieren, eigeel,suiker,patent, gelatine poeder,gelei,

Van Eck Patisserie en IJsspecialiteiten B.V.
Overboeicop 1a 4145 NN Schoonrewoerd Tel.: 0345-643650 Fax: 0345-643735 E-mail: info@vaneck-ijs.nl Internet www.vaneck-ijs.nl
IBAN: NL65INGB0670655201 BIC: INGBNL2A Kvk Tiel 30080398 BTW nr. NL 812538572B01