

Callebaut Doppia Nocciola hazelnoot crema emmer 5kg

Callebaut



Deze Doppia Nocciola hazelnoot crema is een kant en klare vulling die verrast met de smaak van vers geroosterde hazelnoten met een vleugje intense Callebaut cacao. De vulling is perfect om jouw creaties mee te vullen of cake en gebakjes te glazuren.



EAN: 05410522592429 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: FNN-S1835-651

Omschrijving

Deze Doppia Nocciola hazelnoot crema is een kant en klare vulling die verrast met de smaak van vers geroosterde hazelnoten met een vleugje intense Callebaut cacao. Met 18,5% geroosterde hazelnoten en 16,5% chocolade. De vulling is perfect om soesjes, gebakjes, Italiaanse korstgebakjes, taartjes en zoveel meer mee te vullen. Ook ideaal om cake en gebakjes te glazuren met een satijnen coating die zacht blijft en een aangenaam mondgevoel heeft. Boordevol hazelnoten voor een intense en blijvende hazelnootsmaak.

- Bekroon je ambachtelijke gebak en viennoiserie met de verse notensmaak van de ambachtelijke hazelnoot crema's
- Verrast met de smaak van vers geroosterde hazelnoten en een vleugje intense Callebaut cacao
- Ready-to-use: tempereren of verwarmen is niet nodig
- Perfecte textuur voor piping of injecteren na het bakken
- Callebaut produceert al meer dan 100 jaar échte Belgische chocolade van cacaoboon tot eindproduct

Over Callebaut

Callebaut maakt chocolade met de beste ingrediënten en passie die wordt doorgegeven van generatie op generatie. Chefs, patissiers, (banket) bakkers en chocolatiers over de hele wereld vertrouwen elke dag op Callebaut om heerlijke creaties met chocolade te maken.

Herkomst

Land van herkomst: Italië

Wettelijke naam: Vulling met chocolade en hazelnoten

Ingrediënten

Ingrediënten: suiker ; HAZELNOTEN 18.5% ; plantaardig vet (zonnebloem, olijf) ; Chocolade 16.5% (suiker ; cacaomassa ; magere cacao-poeder) ; magere MELK poeder ; emulgator: zonnebloemlecithine ; natuurlijk aroma

*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 o			
glutenbevattende granen		o	pinda's	o	pistachenoten	o
tarwe		o	soja	o	macadamianoten	o
rogge		o	melk	+	selderij	o
gerst		o	noten	+	mosterd	o
haver		o	amandelen	o	sesam	o
spelt		o	hazelnoten	+	sulfiet (E220 - E228)	o
khorasantarwe		o	walnoten	o	lupine	o
schaaldieren		o	cashewnoten	o	weekdieren	o
ei		o	pecannoten	o		
vis		o	paranoten	o		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2277 / 544
Vetten	33 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.6 g
Koolhydraten	52 g
waarvan suikers	50 g
Eiwitten	7.2 g
Zout	0.09 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](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	Onbekend		360 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	Onbekend		180 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
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 - 05410522592429 - Callebaut Doppia Nocciola hazelnoot crema emmer 5kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Callebaut Doppia Nocciola hazelnoot crema emmer 5kg
Korte naam	Filling with chocolate and haz
EAN	05410522592429
Artikelnummer fabrikant	FNN-S1835-651
Intrastat-code	18062080
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (245mm x 215mm x 245mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	5 kg
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	5.585 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1162mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	402 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	72
Dozen per laag	18
Aantal lagen op pallet	4

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-05-16 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2022-05-16 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 prodpp1271534dl2exly1ln1

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