

Prodia marsepein 40g x 24 suikerarm/glut°

ref. 2854

Productbeschrijving

Suikervrije marsepein met 50% amandelen

Kenmerken

Suikervrij ($\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$)Suikerarm ($\leq 5\text{g}/100\text{g}$)

Glutenvrij

Ingrediënten

AMANDELEN, lactitol, sorbitol, acesulfaam-K, stabilisator: invertase, conserveermiddel : kaliumsorbaat ($<0,1\%$)

Land van oorsprong: België/Spanje/Portugal

Houdbaarheid

9 maanden

Bewaarcondities

Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere, donkere omgeving. Ideale bewaarcondities tussen 11°C en 18°C ; maximaal 21°C

Datum laatste wijziging

9/9/2026

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.

Bruto kg/st	1,08
Netto kg/st	0.96
L st (mm)	315.0
B st (mm)	125.0
H st (mm)	53.0
# /sec.verp.	1.0
# prim.verp/laag	20
# prim.verp/pallet	200
lagen/pallet	10

EAN verkoopseenheid



5 400272 528540

Prodia marsepein 40g x 24 suikerarm/glut°

Nutritionele analyse

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1612		
Energie kcal	385		
Vetten (g)	23		
Verzadigde vetzuren (g)	2,1		
Koolhydraten (g)	52		
Suikers (g)	1.9		
Polyolen (g)	50		
Vezels (g)	3,3		
Eiwitten (g)	11		
Zout (g)	<0,01		

Prodia marsepein 40g x 24 suikerarm/glut^o

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Tarwe		x		
Spelt		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (Pinda)		x		
Soja en afgeleiden			x	
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Schaalvruchten	x			
Amandelen	x			
Hazelnoten			x	
Walnoten		x		
Cashewnoten			x	
Pecannoten		x		
Paranoten		x		
Pistachenoten			x	
Macadamianoten		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.