

ARTIKEL

Referentie / Référence: Frilette Superbe Bakken & Braden 2 Liter

Good-Fry International n.v.

Product nummer/referentie van leverancier Référence-n°article fournisseur	Merk product Marque produit
989	Frilette Superbe Bakken & Braden 2 Liter

1. Algemene productinformatie - Informations générales produit

Benaming product NEDERLANDS + minimum verpakking	NL : Frilette Superbe Bakken & Braden 2L
Libellé commercial produit FRANÇAIS + conditionnement minimum	FR: Frilette Superbe cuire & rôtir 2 L
Name of the product ENGLISH + minimum packaging	ENGL: Frilette Superbe Baking & Cooking 2 L
Uitvoerige beschrijving van het product : Description détaillée du produit :	NL : Frilette Superbe Bakken & Braden Oliebereiding met boteraroma FR : Frilette Superbe Cuire & Rôtir Préparation d'huile au goût du de beurre
<u>Leverancier gegevens Coordonnées fournisseur :</u> Naam /Nom: Good-Fry International n.v. Adres - Adresse : Weegbreestraat 26 PC Stad/ CP+Ville :3765 XV Soest Land / Pays : Nederland	
Code EAN omverpakking - emballage de distribution (Karton/Carton): 87 13978 023033 Code EAN verbruikerseenheid - emballage consommateur (Eenheid / Détail): 87 13978 023033	
Land van oorsprong product - Pays d'origine produit : Oostenrijk / Autriche	

N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 cijfers) : 15149990

3. - Logistieke gegevens - Données logistiques

Levering op euro-palet	Livraison sur Euro-palette
Aantal kartons per palet Nombre de cartons par palette	55
Aantal lagen per palet Nombre de couches par palette	5
Aantal kartons per lagen Nombre de cartons par couches	11
Max/ Min transport temperatuur Temp de transport max / min	18/2 °C
Max / min opslag temperatuur Temp stockage max/min	18/2 °C

Verpakking - Conditionnement

	Emballage Distribution (DU – Carton) Omverpakking (DU – Karton)	Emballage Consommateur (CU – Détail) Verbruikerseenheid (CU – Eenheid)
Benaming Dénomination	NL :Karton FR :Carton	NL :PET fles FR :PET bouteille
Eenheid Unité	NL :6 x 2 L FR :16 x 2 L	NL :2 L FR :2L
Afmetingen Dimensions	(L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 180 x 180 x 310 mm	(L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 106 x 106 x 275 mm
Bruto gewicht Poids Brut	9540 Gr	1898 Gr
Netto gewicht Poids Net	9200 Gr	1840 Gr

4. Specificaties van het product - Spécifications du produit

Voedingswaarden g/100ml product - Valeurs nutritionnelles g/100ml de produit

Energetische waarde - Valeur énergétique –	3367 KJ	819 Kcal
Vet- Lipides - (g)	91 g	
waarvan Verzadigde vetzuren dont acides gras Saturés	6,4 g	
waarvan Mono-onverzadigde vetzuren dont acides Mono-insaturés	58 g	

waarvan Poly-onverzadigde vetzuren dont acides Poly-insaturés	27 g
Koolhydraten(g) - Glucides (Hydrates de carbone totaux)	0 g
waarvan suikers (mono-en disacchariden) dont sucres (mono-et disaccharides)	0 g
Eiwitten(g) - Protéines	0 g
Zout (NaCl) - Sel (NaCl) (g)	0 g

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Lijst van ingrediënten en additieven in dalende volgorde	NL: koolzaadolie – emulgatoren: lecithine – mono-en diglycerides van vetzuren-kleurstof: -boteraroma – Caroteen
Liste des ingrédients et additifs par ordre décroissant	FR: Huile de colza – émulsifiants : lécithine, mono-diglycerides d'acides gras – arôme de beurre - Carothène

5. Tips/raad voor gebruik en bereidingen
Conseils d'utilisation et de préparation

Tips voor gebruik en voor bereidingen Conseils d'utilisation et de préparation	<p>NL: Bakken : De spijzen kleven niet aan de pan, zelfs met 2/3 van de gebruikelijke hoeveelheid vetstof..</p> <p>"Superbe" weerstaat aan hogere temperaturen dan boter en margarine, en vergemakkelijkt dus het dichtschroeien van vlees.</p> <p>"Superbe" voorkomt het kleven van rijst en deegwaren, en het uitdrogen van aardappelpuree.</p> <p>Braden: Daar "Superbe" vloeibaar is laat het zich eenvoudig verstuiven; men bekomt een mooi fijn korstje.</p> <p>Fruiten : Uien, champignons, pepers, enz..</p> <p>"Superbe" verdeelt zich gelijkmatig en verrijkt de smaak..</p> <p>Bereiding van sausen : "Superbe" bevat geen water :</p> <p>Dat merklijk de stabiliteit verbetert van geëmulgeerde sausen verbetert zoals: hollandaise, béarnaise, mayonaise, dressing, enz.</p> <p>Dat de bereidingstijd verkort en het spatten voorkomt.</p> <p>"Superbe" bevat een emulgator :</p> <p>Dat de binding verhoogt en de homogeniteit met andere vloeistoffen verbetert zoals :</p> <p>In desserts : "Superbe" versterkt het aroma</p>
---	---

	<p>van uw roomijs en tal van andere desserts. in de patisserie "Superbe" leent zich voor bijna alle recepten :</p> <p>baba, beignet, biscuit, brioche, cake, soezen pannekoeken, biscuitdeeg, wafels, taartdeeg kattetongen, brood, peperkoek, pizza, enz.</p> <p>bij de slager:in gehakt, hamburger, marinades, enz. FR: pour cuire : Les aliments n'attachent pas à la poêle, même avec 2/3 de la quantité habituelle.</p> <p>La "Superbe" résiste à de plus hautes températures que le beurre ou la margarine, et permet ainsi donc de mieux saisir une viande. L a "Superbe" empêche le riz et les pâtes de coller, et la purée de se dessécher.</p> <p>Pour rôtir : De par sa nature liquide, la "Superbe" peut être vaporisée ; les pièces à rôtir se recouvrent alors d'une belle fine croûte.</p> <p>Pour rissoler : Oignons, champignons, poivrons, etc. la "Superbe" se répartit uniformément et enrichit le goût .</p> <p>Dans les sauces :La "Superbe" ne contient pas d'eau : ce qui améliore considérablement la stabilité des sauces émulsionnées hollandaise, béarnaise, mayonnaise, dressing, etc. ce qui aussi raccourcit les temps de cuisson et évite les éclaboussures. La "Superbe" contient un agent liant : ce qui augmente la liaison et l'homogénéité avec d'autres liquides (jus monté)</p> <p>Dans les desserts : La "Superbe" renforce les arômes de vos crèmes glacées et desserts divers. en pâtisserie La "Superbe" s'adapte à presque toutes vos recettes :</p> <p>baba, beignet, biscuit, brioche, pâte brisée, cake, choux crêpe, pâte a frire, génoise, gaufre, pâte levée, langue de chat, pain, pain d'épices, pizza, etc.</p> <p>en boucheriehaché, hamburger, marinade, etc</p>
<p>Aanbevelingen en/of opbrengst van product</p> <p>Recommandations et/ou rendement du produit</p>	<p>NL:verbruik bij het braden - 1/2 in vergelijik tot gebruikelijke braadproducten) sausen en bakken: 2/3 Zonder water Kan verstoven worden 20 à 40% minder verbruik Goedkoper dan boter en.....margarine Lager energieverbruik (smelten niet nodig)</p> <p>FR: pour frire et rissoler 1/2 de la quantité habituelle de beurre ou de</p>

	<p>margarine, Sauces 2/3, température plus bas Sans eau Peut être vaporisé Consommation réduite de 20 à 40% Moins cher que le beurre et ... que la margarine Consommation d'énergie réduite (plus de temps de fonte)</p>
<p>De 'meerwaarde' van het product en/of voedingsvoordeel</p> <p>Le 'plus' du produit et/ou intérêt nutritionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> NL: Kwalitatief <input type="checkbox"/> Natuurlijke smaak en identiek aroma als boter <input type="checkbox"/> Zuiver aroma, stabiel (koud en warm !) <input type="checkbox"/> Gebrevetteerd product <input type="checkbox"/> Praktisch & Polyvalent <input type="checkbox"/> Bewaring op kamertemperatuur <input type="checkbox"/> 3 producten in één (boter/margarine/olie) <input type="checkbox"/> Om te bakken en te braden <input type="checkbox"/> Voor uw sausen (Hollandaise, jus monté, dressing) <input type="checkbox"/> En de patisserie (brood, cake, wafels, soezen) <input type="checkbox"/> Hygiënisch <input type="checkbox"/> Verpakking Bag-in-Box met kraantje (altijd proper) <input type="checkbox"/> Gebruik en bewaring op kamertemperatuur <input type="checkbox"/> Conform met de HACCP normen <input type="checkbox"/> Gezond en Natuurlijk <input type="checkbox"/> 100% plantaardig <input type="checkbox"/> Zonder bewaarmiddelen <input type="checkbox"/> Zonder keukenzout <input type="checkbox"/> Reduceert uw vetstofinname met 20 à 40% <input type="checkbox"/> Zonder gluten en lactosevrij <input type="checkbox"/> FR: Goût naturel et identique au beurre <input type="checkbox"/> Arôme franc, stable (à froid et à chaud !) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pratique & Polyvalent <input type="checkbox"/> Conservation à température ambiante <input type="checkbox"/> 3 produits en 1 (beurre / margarine / huile) <input type="checkbox"/> Pour cuire et rôtir <input type="checkbox"/> Pour les sauces (Hollandaise, jus monté, dressing) <input type="checkbox"/> Pour la pâtisserie (pain, cake, gaufre, pâte à choux) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Hygiénique

	<input type="checkbox"/> Emballage S'utilise et se conserve à température ambiante <input type="checkbox"/> Conforme aux normes HACCP <input type="checkbox"/> Sain et naturel <input type="checkbox"/> 100% végétal <input type="checkbox"/> Sans conservateur <input type="checkbox"/> Consommation de graisses réduite de 20 à 40% Sans Gluten / Sans Lactose
--	--

6. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

Allergenen - Allergènes – (Richtlijn / Directive 2003/89/CE)

OUI/JA	NON/NEE	Type allergen	Type d'allergène
<input type="checkbox"/>	x	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en melkeiwitten)	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et protéines de lait)
<input type="checkbox"/>	x	Eieren en producten op basis van eieren	Œufs et produits à base d'œufs
<input type="checkbox"/>	x	Soja en producten op basis van soja	Soja et produits à base de Soja
<input type="checkbox"/>	x	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, ...) en producten op basis van glutenbevattende granen	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre,...) et produits à base de céréales
<input type="checkbox"/>	x	Vis en producten op basis van vis	Poissons et produits à base de poissons
<input type="checkbox"/>	x	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Crustacés et produits à base de crustacés
<input type="checkbox"/>	x	Fruits à coques (amandelen, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van schaalvruchten
<input type="checkbox"/>	x	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Arachides et produits à base d'arachides
<input type="checkbox"/>	x	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l utigedrukt als SO ₂	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂
<input type="checkbox"/>	x	Selderij en producten op basis van selderij	Céleri et produits à base de céleri
<input type="checkbox"/>	x	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
<input type="checkbox"/>	x	Mosterd en producten op basis van mosterd	Moutarde et produits à base de moutarde
<input type="checkbox"/>	x	Lupine en producten op basis van lupine	Lupin et produits à base de lupin
<input type="checkbox"/>	x	Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	Mollusques et produits à base de mollusques

Présence d'OGM – GMO aanwezigheid (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

Bevat het product of een van de ingrediënten genetisch gewijzigde grondstoffen?

Ja / Oui
 Si oui lesquels ?

Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ?	x Neen / Non
Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd? Le produit ou un des ingrédients/additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ?	<input type="checkbox"/> Ja / Oui Zo ja, welke ? Si oui lesquels ? x Neen / Non

7. Gebruiktijd & Bewaartermijn p- Délai d'Utilisation & de Conservation –

Aantal dagen houdbaarheid vanaf productie: Nombre de jours de péremption à la production:	360 Dagen / Jours
Aantal minimum dagen houdbaarheid gegarandeerd voor levering: Nombre de jours de péremption minimum garanti à la livraison:	180 Dagen / Jours
Behoud voor een open verpakking: Conservation pour un emballage ouvert:	30 Dagen / Jours
Ten minste houdbaar tot A consommer de préférence avant	DD/MM/JJJJ JJ/MM /AAAA

Opslag condities - Conditions de stockage

– Bewaring condities en temperatuur - Condition et température de conservation : Op kamertemperature en droog bewaren Température Ambiante - sec
--

9. Modifications - Wijzigingen

Elke wijziging en update van de gecommuniceerde gegevens (zie hierboven);, ... zullen 72 uur voor de toepassing datum worden doorgeven
 Toutes modifications et mises à jour des données communiquées ci-dessus : ... seront être notifiées 72 heures avant la date effective de ces changements.