

Merk
Van GilseBeschrijving
Van Gilse Kristalsuiker 1 kgNetto Inhoud
1 KilogramFunctionele naam
KristalsuikerRegulated Name
Natuurlijke kristalsuiker 10GTIN
08710437000031Identificatie
210301Land van herkomst
NederlandVerpakking
StazakHoudbaarheid vanaf ontvangst
–Houdbaarheid na productie
–Houdbaarheid na openen
–

GENIET MET VAN GILSE Met onze kristalsuiker krijgen alledaagse momenten iets bijzonders. De suikerkorrels voor Van Gilse Kristalsuiker worden hiervoor speciaal geselecteerd en glinsteren als kleine juweeltjes die je bakcreaties tot leven brengen. Een zelfgebakken koekje wordt een waar cadeautje. En je verjaardagstaart wordt een feestelijke verrassing. Dat is smaakvol genieten met Van Gilse! ONZE PASSIE Suiker is al meer dan 125 jaar onze passie én die van onze boeren. Met veel liefde en toewijding telen zij suikerbieten op akkers door heel Nederland. De suikers hieruit zijn de basis voor onze mooie Van Gilse producten. LEKKER! Wanneer je Kristalsuiker aan je recepten toevoegt, gebeurt er iets bijzonders. Of je nu koekjes, taart Een lekker kopje koffie en thee verdienen een schepje Van Gilse Kristalsuiker. Bak een cupcake, of een andere lekkernij voor bij het koffiemoment. Steel de show met een heerlijk dessert als afsluiter van de dag. Laat je inspireren door de mogelijkheden van kristalsuiker in je keuken!

Ingrediënten

Ingrediënten: Kristalsuiker.

Gebruik

–

Opslag

Van Gilse Kristalsuiker is onbeperkt houdbaar. Droog bewaren.

Temperatuur

MIN: 10 °C MAX: 30 °C

Allergenen

Gluten	Schaaldieren	Ei	Vis	Pinda's	Soja	Melk
–	–	–	–	–	–	–
Boom noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwavedioxide en Sulfiet	Lupine	Weekdieren
–	–	–	–	–	–	–

Voedingsstoffen

Referentie portiegrootte
100 Gram

Energie	1700 Kilojoule, 400 Kilocalorie (internationale tabel)
Vet	0 Gram
Waarvan verzadigd vet	0 Gram
Koolhydraten	100 Gram
Waarvan suikers	100 Gram
Eiwit	0 Gram
Zoutgehalte	0 Gram

Contact

Type	Consumenten Ondersteuning (GS1-code)
Naam	Cosun Beet Company
Adres	Postbus 100 4750 AC Oud Gastel
Telefoon	0800-52 222 25
Website	www.vangilse.nl

Verpakkingstekens



Bereidingsinstructies

–