

DIAMANT

Diamant® - vast frituurvet blauw (wrapper 4x2,5KG)



EAN:

8722100120298 HE

Artikelnummer:

411637

TM:

NL

CO₂ uitstoot:

Farm-To-Farm

0.25 kg CO₂e/kg

Een 100% plantaardig vast frituurvet met een lange levensduur en constante kwaliteit.

Omschrijving

Het vaste frituurvet van Diamant® wordt al jaren lang vertrouwd door ondernemers. Het vet is 100% plantaardig en goed voor een lange levensduur. Het frituurvet voorkomt aanslag in de bakwand. Als uitvinder van het droog krokant bakken, is Diamant® al jaren de meest vertrouwde keuze van professionals. Dankzij de constante kwaliteit heeft Diamant® altijd even smakelijke als voorspelbare bakresultaten. Diamant® frituurvet bakt zacht van binnen en krokant van buiten. Heerlijk!

Houdt friet langer krokant

Lange levensduur

Voorkomt aanslag in de pan

Constance kwaliteit en betrouwbare bakresultaten

Bakt zacht van binnen, krokant van buiten

Veganistisch

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Voedingsvet

Ingrediënten

plantaardige oliën en vetten (palm), antischuimmiddel (E900). Totaal vetgehalte : 100 %.

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	—	○
glutenbevattende granen	—	pinda's	— pistachenoten —
tarwe	—	soja	— macadamianoten —
rogge	—	melk	— selderij —
gerst	—	noten	— mosterd —
haver	—	amandelen	— sesam —
spelt	—	hazelnoten	— sulfiet (E220 - E228) —
khorasantarwe	—	walnoten	— lupine —
schaaldieren	—	cashewnoten	— weekdieren —
ei	—	pecannoten	—
vis	—	paranoten	—

Voedingswaarde

	Product	
	Per 100 (l)	Per portie (20 g)
Energie (kJ/kcal)	3700 / 900	740 / 180
Vetten	100 g	20 g
waarvan verzadigde vetzuren	55 g	11 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	37 g	7.3 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	8.6 g	1.7 g
Koolhydraten	0 g	0 g
waarvan suikers	0 g	0 g
Vezels	0 g	0 g
Eiwitten	0 g	0 g
Zout	0 g	0 g
vitamine E (tocoferol)	13 mg	2.7 mg

Vitaminen en mineralen

	Product	
	Per 100 (l)	Per portie (20 g)
vitamine E (tocoferol)	13 mg	2.7 mg

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Veganistisch	Ja	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Bereidingswijze

Frituren

Frituurolie nooit boven de 175°C verhitten.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker		361 dag(en)
ontvangst grossier	droog / donker		241 dag(en)

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Houdbaarheid: 361 dagen Bewaartemperatuur: 10°C - 18°C, droog en donker
Conserveringsmethode	
Gebruiksaanwijzingen op etiket	
Bewaarinstructies op etiket	
Type houdbaarheidsdatum	
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8722100120298 - Diamant® - vast frituurvet blauw (wrapper 4×2,5KG)

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Diamant® - vast frituurvet blauw (wrapper 4×2,5KG)
Korte naam	Een 100% plantaardig vast frituurvet met een lange levensduur en constante kwaliteit.
EAN	8722100120298
Artikelnummer fabrikant	411637
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (298mm x 210mm x 202mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.25 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	4 × 2500 g
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading)
(DxBxH)

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1374mm)

Netto gewicht	960 kg
Bruto gewicht	1012 kg
Aantal omdozen op deze pallet	96
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	6

Verpakkingsmateriaal

verpakking (298mm x 210mm x 202mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	211 g	100% gerecycled materiaal	Recyclebaar	Wrap around
Papier	0.8 g	0% gerecycled materiaal	Niet recyclebaar	Label

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1374mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hard hout	28000 g	0% gerecycled materiaal	Niet recyclebaar	Pallet
LDPE	200 g	0% gerecycled materiaal	Recyclebaar	Stretch film
Papier	4.54 g	0% gerecycled materiaal	Niet recyclebaar	Label
Papier	3.54 g	0% gerecycled materiaal	Niet recyclebaar	Label

Contactgegevens

Vandemoortele Europe NV, Nederlandse branche

Handelsweg 1, 3899 AA Zeewolde

Laatst bijgewerkt op 6 juni 2026

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#)

