



s.a. Dr. Oetker n.v.
Pegasus Park
De Kleetlaan 7B bus1,
B-1831 Diegem
www.oetker.be

Dr. Oetker Prof. Oliebollenmix 2x5 kg

Product Information

Article number:	1-48-206400	
GTIN CU:	5410231086721	
GTIN CS:	5410231086745	
Intrastat:	19012000	

Consumer storage instructions

Koel en droog bewaren.

Preparation type

Bake

Preparation instruction

Per kg mix 1 liter handwarm water toevoegen en tot een glad beslag roeren. Laat rijzen op kamertemperatuur: ongevuld beslag ca. 30 min.; gevuld beslag ca. 40 min. Baktijd (frituren) ca. 5 min. op 180-190°C.

Channel

Default Channel

Marketing Text

De Dr. Oetker Professional Oliebollenmix is een eenvoudige en snelle oplossing om traditionele goudbruine oliebolletjes (smoutebolletjes) te maken. Enkel water toevoegen, even laten rijzen en de mix is klaar om mee aan de slag te gaan. Je kan er bovendien ook heerlijke appelbeignets of andere fruitbeignets mee maken. Ideaal voor feesten, (kerst)markten, kinderaangelegenheden, snacks.
1KG Oliebolletmix + 1L lauwwarm water =± 40 Oliebolletjes

Weights

Net content

5000.0 g

Country of origin:

Netherlands

Packaging Info

Packaging Unit	GTIN	Depth	With	Height	Gross Weight (g)	Gross Weight (kg)	Net Weight (g)	Net Weight (kg)
CU	5410231086721	18.40	22.70	28.60	5200.000	5.200	5000.000	5.000
CS	5410231086745	37.30	23.90	28.60	10400.000	10.400	10000.000	10.000
PAL		120.00	100.00	131.00	568000.000	568.000	520000.000	520.000

Conversions				
Packaging Unit	per Unit	per Case	per Layer	per Pallet
CU	1	2	26	104
CS	-	1	13	52
PAL	-	-	1	4

Ingredient statement
Ingrediënten: TARWEBLOEM, suiker, WEIPOEDER, zout, 1.5% gedroogde gist, aardappelzetmeel, TARWEZETMEEL. Kan bevatten: (EI).

Allergen Information	
Allergen type	Level of Containment
Cereals containing gluten and their derivatives (AW)	Contains
Milk and their derivatives (AM)	Contains
Wheat and their derivatives (UW)	Contains
Eggs and their derivatives (AE)	May contain
Sulfur dioxide and sulfites (AU)	May contain

Diet Information
Vegetarian

Nutrient		
Nutrient type	in	per 100g (Unprepared)
Energy	kJ	1531
Energy	kcal	361
Fat	g	1.0
- of which saturates	g	0.10
Carbohydrate	g	76
- of which sugars	g	8.3
Protein	g	11
Salt	g	1.7