

# T'Book

Productspecificatie  
Nr IN135  
versie 03.06

## CASSONADE GRAEFFE

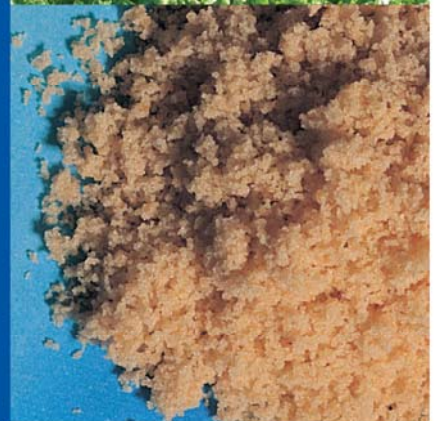
### TIENSE SUIKERRAFFINADERIJ

Tervurenlaan, 182

B-1150 Brussel - België

Tel : +32 2 775 80 00 Fax : +32 2 775 80 30

[www.tiensesuiker.com](http://www.tiensesuiker.com)



# Cassonade Graeffe

## Omschrijving

Om cassonade Graeffe te verkrijgen kristalliseert men zeer langzaam en zeer nauwkeurig een mengsel van verschillende suikerbietstropen die vooraf geklaard en gefilterd werden. De organische en minerale stoffen die het uitzicht en de eigenschappen van de cassonade zouden kunnen wijzigen worden bij het klaren verwijderd. Om klontvorming te vermijden moet cassonade luchtdicht verpakt worden en bewaard in een omgeving met een relatieve vochtigheid van ongeveer 70%.

## Kenmerken

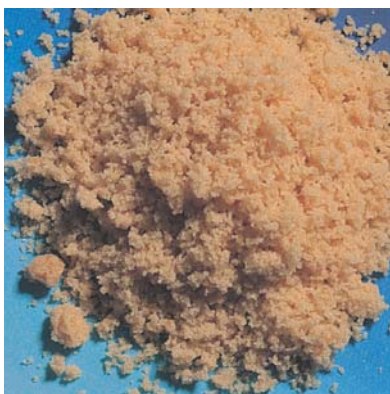
- Bevat ca.97% droge stof (sacharose, minerale stoffen) en 3% vochtigheid
- Kleur en aroma volgen uit de aanwezigheid van verschillende organische en minerale bestand-delen van de suikerbiet waaruit hij gemaakt is
- Bestaat uit microkristallen van blonde suiker omhuld met een strooplaagje. Onderling kunnen die kleine klontertjes vormen

## Voordelen

- Lost zeer snel op
- Gemakkelijk smeerbaar
- Zachte structuur

## Gebruik

- Bestrooien: boterhammen, pannenkoeken, wafels, yoghurt, platte kaas, rijstpap, vers fruit (aardbeien)
- Bereidingen: appels in de oven, suikertaart, koekjes, speculaas



Huishoudelijk gebruik

# Cassonade Graeffe

Cassonade Graeffe Eurochep 10x1 kg

Artikelcode: 705



## Eenheid

EAN code:	5 410256 700008
Verpakking:	zakje in wit kraftpapier, verstevigd met een cadatheen complex bedrukking: 4 kleuren
Nettogewicht:	1 kg
LxBxH:	≤+/-100x80x160 mm



## Groepage

Code:	5 410256 700015
Verpakking:	wikkel in bruin kraftpapier bedrukking: bruin 5x2 zakjes
Nettogewicht:	10x1 kg (10 kg)
LxBxH:	+/-400x200x165 mm



## Levering

Code:	5 410256 207057
Aantal colli:	72 (6x12 colli)
Nettogewicht:	720 kg
Brutogewicht:	734 kg
LxBxH:	Eurochep 120x80x105 cm



# Cassonade Graeffe

Cassonade Graeffe Eurochep 10x1/2 kg

Artikelcode: 702



## Eenheid

EAN code:	5 410256 007022
Verpakking:	zakje in wit kraftpapier, versteigd met een cadatheen complex bedrukking: 4 kleuren
Nettogewicht:	1/2 kg
LxBxH:	+/-85x60x120 mm



## Groepage

Code:	5 410256 017021
Verpakking:	wikkel in bruin kraftpapier bedrukking: bruin 5x2 zakjes
Nettogewicht:	10x1/2 kg (5 kg)
LxBxH:	+/-315x180x115 mm



## Levering

Code:	5 410256 207026
Aantal colli:	144 (9x16 colli)
Nettogewicht:	720 kg
Brutogewicht:	737 kg
LxBxH:	Eurochep 120x80x109 cm





## CERTIFICATE

**Raffinerie Tirlémontoise S.A.**, represented by Anne Dememaecker Quality Manager, states that the following allergens (referring to the list of EC Directive 2003/89 as amended by EC Directive 2006/142 and EC Directive 2007/68) are not present in the sugars produced by RT, and that the material, if tested, will comply with established standards.

Cereals containing gluten ( i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof  
Crustaceans and products thereof  
Eggs and products thereof  
Fish and products thereof  
Peanuts and products thereof  
Soybeans and products thereof  
Milk and products thereof (including lactose)  
Nuts i. e. Almond (*Amygdalus communis L.*), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*),  
Pecan nut (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*),  
Macadamia  
nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof  
Celery and products thereof  
Mustard and products thereof  
Sesame seeds and products thereof  
Lupin and products thereof  
Molluscs and products thereof  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>.

Furthermore, none of those products are used in our process, making an accidental presence impossible, except for SO<sub>2</sub>, whose concentration is monitored. This concentration remains < 10 mg/kg.

This information is based on our present knowledge of the manufacturing process, controlled handling, shipping, storage of sugar at Raffinerie Tirlémontoise.



Anne Demesmaecker  
Quality Manager





**Tiense Suikerraffinaderij nv**  
**Raffinerie Tirlemontoise sa**

## **CERTIFICATE**

**Raffinerie Tirlemontoise**, represented by Anne Demesmaecker, Quality Manager, declares that all sugars and co-products (pulp, syrups, molasses...) produced and delivered by RT comply with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament regarding traceability and labelling of Food and Feed products related with Genetically Modified Organisms (GMO).

We further guarantee that our products do not contain any genetically modified raw materials, are not manufactured from genetically modified raw materials, additives, ingredients and/or organisms, and do not come in contact with such materials during the manufacturing process. Our sugars and co-products contain therefore no traces of GMO's whatever their percentage.



Anne Demesmaecker  
Quality Manager