

# SWEDISH MEATBALLS IN SWEDISH CREAM SAUCE 400 G



0 - 7 C



## PRODUCT SHEET

### PRODUCT

801.400

Swedish Meatballs in Swedish Cream Sauce 400 g

### LANGUAGE ON LABEL

Labels always printed in language of country of sales. Max. 3 languages. Example Benelux label ;

NL	Zweedse Balletjes in Zweedse Roomsaus 400 g
FR	Boulettes suédoises à la sauce à la creme suédoises 400 g
DE	Schwedische Fleischbällchen in schwedischer Sahnesauce 400 g

### USP

From the same production line in Sweden where the original IKEA Balls are made  
 From the same production line where the original IKEA Cream Sauce is made  
 Evergreen fastmover : Every family in Europe knows IKEA Balls and IKEA Cream Sauce  
 Min. shelf life at delivery 28 days ; 8 consumer packs per carton tray ; no shelf life loss



### INGREDIENTS

50% meatballs (40% beef\*, 40% pork\*, onion, breadcrumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), EGG, potato starch, water, salt, spices), 50% Swedish Cream Sauce (water, whipped cream (whipped cream, stabilizer: carrageenan). ), potato starch\*, palm fat, flavouring, salt, apple powder, yeast extract, caramel syrup, glucose syrup, sugar, maltodextrin, MILK PROTEINS, stabilizer (E 450), spices, herbs, paprika extract. May contain traces of eggs, soy and mustard. \* Origin: EU

**PACKAGING AND LOGISTIC**

CU = Consumer Unit, TU = Trade Unit



	CU	TU	Layer	Pallet
CU	1	8	64	640
TU	8	1	8	32
Layer	64	8	1	10
Pallet	640	32	10	1

	Prod Wt	Pack Wt	Material	l*w*h (cm)
CU	400 g	26 g	PPC	18*13,5*3,5
TU	8 x 400 g	129 g	Carton	27,5*19,5*15
Layer	25,6 kg	1.164 g	PPC/Crt	120*80*15
Pallet	256 kg	20-25 kg	Wood	120*80*14,4



TU is transport & shelf carton (Regal Krt)  
 Printed in 1 color, no text, FSC C103668  
 129 g, 27,5\* 19,5\*15 cm (l\*w\*h)



CU is a transparent PPC tray  
 Transparent topfoil  
 Color label on top, product visible  
 Info label on back, EAN, ingredients  
 26g, 18\*13,5\*3,5 cm (l\*w\*h)

**SHELF LIFE AND ROTATION**

Minimum shelflife ex works	35 d
Minimum shelf life at delivery	28 d
Rotation (Cons. packs/store/wk)	8+ (estimate)
Consumer packs/Carton	8

**STORAGE**

Storage 0 - 7 C possible, 0 - 4 C preferable

**PREPARATION AND STORAGE INSTRUCTIONS**

Preparation instructions Make holes in the foil. Heat in microwave 3 mnt/650 W.  
 Stir, and let cool down a bit before consuming.

Storage instructions Keep at max. 7C in consumer refrigerator.

## FRONT & BACK LABEL

**à la carte**

**Zweedse Balletjes**  
in Zweedse Roomsaus

**Boulettes suédoises**  
à la sauce à la crème suédoise

**1 kg e**

5 min 850 W

3-4 Servings

Bereide maaltijd  
Placé prépare

**à la carte**

**NL Zweedse Balletjes in Zweedse Roomsaus / Ingrédients:** 50% balletjes (40% rundvlees\*, 40% varkensvlees\*, ei, paneermeel (TARWEMEEL, zout, gist), Ei, aardappelzetmeel, water, zout, specerijen), 50% Zweedse Roomsaus (water, slagroom (slagroom, stabilisator : carrageen), aardappelzetmeel\*, palmvet, aroma, zout, appelpoeder, gestoort, kastanjestroom, glucosetrans, suiker, maltodextrine, MELKWEITEL, stabilisator (E 450), specerijen, kruiden, extract van paprika. Kan sporen van eieren, soja en mosterd bevatten). \* Dorsgrong : Ei. **Bereidingswijze in de magnetron:** Prik enkele gaatjes in de folie, zet de schaal in de magnetron en verwarm gedurende 5 minuten op 850 Watt. Voor coronatugtie goed doorroeren. Gekoeld bewaren bij max. +7 C. Ongeopend te gebruiken tot ; zie bovenzijde.

**FR Boulettes suédoises à la sauce à la crème suédoise / Ingrédients:** 50% boulettes (40% viande de bœuf\*, 40% viande de porc\*, oignon, chapelure (FARINE DE BLE, sel, levure), ŒUF, amidon de pomme de terre, Vina, sel, épices), 50% sauce à la crème suédoise (Eau, crème fouettée (viande fouettée, stabilisant : carraghénane), fécula de pomme de terre\*, graisse de palme, arôme, sel, poudre de pomme, extrait de levure, sirop de caramel, sirop de glucose, sucre, maltodextrine, PROTÉINES DE LAIT, stabilisant (E 450), épices, herbes, extrait de paprika. Peut contenir des traces d'œufs, de soja et de moutarde).\* Origine: UE. **Conseil de préparation au four à micro-ondes:** percer le film, mettre la barquette au four à micro-ondes et chauffer pendant 5 minutes à 850 watts. Bien remuer avant consommation. À conserver au réfrigérateur à 7 C, max. Non ouvert, à consommer jusqu'au - voir dessous.

**DE Schwedische Fleischbällchen in schwedischer Rahmsauce / Zutaten:** 50% Fleischbällchen (40% Schweinefleisch\*, 40% Rindfleisch\*, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Ei, Kartoffelmehl, Wasser, Salz, Gewürze), 50% Sauce, Schlagrahm (Schlagrahm, Stabilisator: Carrageen), Kartoffelstärke\*, Palmfett, Aroma, Salz, Apfelpulver, Hefextrakt, Karamellsirup, Glukosesirup, Zucker, Maltodextrin, MILCHPROTEINE, Stabilisator (E 450), Gewürze, Kräuter, Paprikaextrakt. Kann Spuren von Eiern, Soja und Senf enthalten)\* **Herkunft:** EU. **Zubereitungsweise in der Mikrowelle:** Stichen Sie einige Löcher in die Folie, stellen Sie die Schale in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie ungefähr 5 Minuten auf 850 Watt. Vor Verzehr gut durchrühren. Im Kühlschrank bei bis + 7 aufbewahren. Ungeöffnet zu verbrauchen bis ; siehe oben.

**Gemiddelde voedingswaarde/100g ; Valeurs nutritionnelles moyennes/100g ; Nährwerte/100 g:** Energie/Energie/Energie: 440 kJ/106 kcal, Verben/Matières grasses/Fett: 6,7 g, waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés/darvon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydraten/Glucides/Kohlenhydrate: 5,5 g, waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker: 2,0 g, Vezels/Fibres alimentaires/Ballaststoffe: 0,7 g, Eiwitten/Protéines/EiweiB: 5,6 g, Zout/Sel/Salz: 0,0 g.

Food Solutions B.V., Vredenburg 71, 3511 BD Utrecht - Nederland

8 720892 469830

Netto gewicht/  
Poids net/  
Nettogewicht:  
**1 kg e**

## CONTACT

Supplier	Food Solutions B.V.
Contact	Bob Gutjahr
Adress	Vredenburg 71
Zipcode	3511 BD
City	Utrecht
Country	The Netherlands
Phone	(+31) 6 55 72 42 02
E-mail	<a href="mailto:bob@foodsolutions.online">bob@foodsolutions.online</a>
Website	<a href="http://www.foodsolutions.online">www.foodsolutions.online</a>