

# Sauce Wok soja-sésame en bouteille 1 L GO TAN

Article : 49463



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce pour wok Sauce Soja Sésame
- Descriptif produit :** A base de sauce soja, sauce d'huîtres et huile de sésame. Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.140 kg
- Liste des ingrédients :** Eau; Mélasse; Sucre; Vinaigre de riz; Sel; Amidon de maïs; Sirop de glucose ;Huile de SESAME (graines de SESAME) 2,6%;Piments rouges;Sauce SOJA (eau, fèves de SOJA, BLE, sel) 1,3%;Epices;Colorant naturel : caramel;Poudre d'oignon ;Arôme naturel; Extrait d'HUITRE (extrait de MOULE (MOLLUSQUE), sel, extrait d'HUITRE (MOLLUSQUE), amidon de tapioca, eau); Acidifiant : acide citrique; Epaisissant : gomme xanthane

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	Pays-Bas

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten, Mollusques, Soja, Sésame
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Secouer vivement le flacon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans la portion de plat à relever. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Sauce condimentaire à base de soja fermenté et sésame. Que ce soit en cuisine, au comptoir et sur table, la sauce soja sésame est utile pour agrémenter les plats chauds ou froids : de viandes blanches et de volaille, les bouillons, les jus et sauces, les soupes et potages, le riz et les pâtes, les marinades. indispensable pour les repas à thème asiatique.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
420	100	2.6	0.4	18.5	14.5	0.3	0.6	3.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.23

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	130.07	0	114	Bouteille	19		
Palette	650.37	732	570	Bouteille	95	1200x800x1480	
Colis	6.85	7.44	6	Bouteille		255x170x266	8710605620535
Bouteille	1.14	1.22	1	Bouteille			8710605020533