

Sauce salsa en bidon 2,23 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 67331



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce tomate épicée avec oignons, poivrons rouges et verts, piment jalapeno et coriandre.
- Descriptif produit :** Prête à l'emploi ou détente jusqu'à 150%. Sans colorant, sans arômes artificiels ni conservateur. +/- 45 portions de 50 g (sans détente). Colis de 2 bidons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Bidon de 2.230 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: tomates (48%), oignon (18%), poivron vert (12%), purée de tomates (10%), poivron rouge (4.0%), sucre, vinaigre, sel, amidon de maïs modifié, régulateur d'acidité (acide lactique), arôme naturel, piment jalapeno, coriandre, épice.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomates	Union Europ.

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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 ainsi que des amers aromatiques du n°

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	125 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	260 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	125 système métrique		

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 : Ce produit peut être utilisé en accompagnement de viandes, poissons ou légumes grillés afin de leur donner le goût de la cuisine d'amérique latine. Il faut alors proposer la sauce chaude ou froide à part en petite saucière. Ce produit permet aussi de mariner et enrober des pièces de viande ou de poisson avant de les rôtir (travers de porc, gambas, escalope de poulet). Enfin il est possible de parfumer des sauce condimentaires (mayonnaise, vinaigrettes...) avec un peu de sauce salsa afin de les typer. Rendement : Bidon de 2,230 kg. 3,345 L après dilution à 50%, soit plus de 66 portions de 5 cl.

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							
187	44	0.5	0.1	8.2	6.4	1.7	1.3	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.60

Type de matières grasses : Aucune

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
Colis	4.46	4.785	2	Bidon		252x125x262	04002359016554
Bidon	2.23	2.367	1	Bidon			4002359016561
Couche	120.42	0	54	Bidon	27		
Palette	602.1	630.09	270	Bidon	135	1200x800x1445	03065890151789
Pièce	2.23	0	1	Bidon			