

Sauce pour wok saveur citron vert en bouteille 1 L GO TAN

Article : 178055



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce pour wok citronnelle

Descriptif produit : Cette sauce délicatement piquante et relevée au goût de citron vert est idéale pour les plats à base de poissons et de crustacés. Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.130 kg

Liste des ingrédients : Eau; Sucre; Vinaigre de riz; Sauce SOJA (eau, fèves de SOJA; BLE; sel); Amidon de maïs; Oignons; Citronnelle 3,3%; Huile de tournesol; Piments rouges; Gingembre; Sel; Epices; Arôme naturel; Anchois (POISSON); Vin; Vinaigre; Extrait de paprika; Extrait d'huître (MOLLUSQUE) (extrait de MOULE, sel, extrait d'huître, amidon de tapioca, eau)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	Pays-Bas
Citronnelle	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Mollusques, Poisson, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

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)

Sauce pour wok saveur citron vert en bouteille 1 L GO TAN

Article : 178055

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 citronnelle . Que ce soit en cuisine, au comptoir et sur table, la sauce lemongrass est utile pour agrémenter les plats chauds de viandes blanches, de volailles et poissons, 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							
341	81	2.7	0.3	12.6	7.8	0	1.1	2.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

Type de matières grasses : Tournesol

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	6.75	7.31	6	Bouteille		255x180x266	8710605620108
Couche	128.25	0	114	Bouteille	19		
Palette	641.25	709	570	Bouteille	95	1200x800x1480	
Bouteille	1.13	1.22	1	Bouteille			8710605020106