

# 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 / Flacon de 1.125 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	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten, Mollusques, Poisson, Soja
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

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

Article : 178055

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° 2103 90 30)

## 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 / Flacon		255x180x266	8710605620108
Couche	128.25	0	114	Bouteille / Flacon	19		
Palette	641.25	709	570	Bouteille / Flacon	95	1200x800x1480	
Bouteille	1.125	1.218	1	Bouteille / Flacon			8710605020106
Pièce	1.125	0	1	Bouteille / Flacon			