

Sauce barbecue fumée en bidon 2 L BULLS EYE

Article : 185072



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce barbecue fumée

Descriptif produit : Colis de 3 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Bidon de 2.370 kg

Liste des ingrédients : Purée de tomates mi-réduite, sucre, vinaigre d'alcool, mélasse, amidon modifié, sel, graines de MOUTARDE moulues, oignons en poudre, maltodextrine fumée, arôme naturel, épices, ail

Ingrédients principaux / primaires	Origines
purée de tomates mi-réduite	Union Europ.

Pays de transformation : Pologne

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Sulfites

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	241 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	128 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	105 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 le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ce produit peut être utilisé en accompagnement de viandes, poissons ou légumes grillés. 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 on peut parfumer des sauce condimentaires (mayonnaise, vinaigrettes...) avec un peu de sauce barbecue afin des les typer.

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							
712	168	0.4	0	39	35	0	1.2	2.91

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00

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	7.12	8.02	3	Bidon		323x134x255	7622210102065
Bidon	2.37	2.54	1	Bidon			7622210102362
Couche	142.44	0	60	Bidon	20		
Palette	427.32	506.2	180	Bidon	60	1200x800x965	8715700211749
Pièce	2.37	0	1	Bidon			
Pièce unitaire	2.37	0	1	Bidon			