

Sauce hickory barbecue en bidon 2,49 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 215899



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce traditionnelle texane au goût caramélisé et fumé.

Descriptif produit : Colis de 2 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bidon de 2.490 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: tomates (59%), sucre, vinaigre, purée de tomates (5.0%), amidon de maïs modifié, assaisonnement barbecue (oignons en poudre, poudre de tomates, ail en poudre, sel, épices (paprika, piments rouges, cumin, poivre, coriandre), maltodextrine, amidon de maïs modifié, arôme de fumé, extrait de levure, colorant (caramel ordinaire), origan), sel, colorant (caramel ordinaire), arôme naturel, épice.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, 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

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 dans un endroit frais et sec

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 il est possible de parfumer des sauce condimentaires (mayonnaise, vinaigrettes...) avec un peu de sauce barbecue afin de 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							
528	124	0.5	0.1	29	25	1	0.8	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.60

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
Bidon	2.49	2.63	1	Bidon			4002359016486
Colis	4.98	5.29	2	Bidon		252x125x261	04002359016479
Couche	134.46	0	54	Bidon	27		
Palette	672.3	738.48	270	Bidon	135	1200x800x1450	03065890151758

Volume (litre) : 2