



EAN: 05410426105091 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 10509

description

Une sauce relevée à la base de tomates soigneusement sélectionnées et inspirée du célèbre gaspacho espagnol. Outre les tomates, cette délicieuse sauce se compose de câpres de la plus haute qualité, de la moutarde La William et d'un mélange d'épices. Autant d'ingrédients sublimés dans une sauce savoureuse, qui accompagne à la perfection les frites et toutes les viandes rouges.

Liens



Website La William

Facebookpagina

Facebookpagina professionals

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Saucisses Geëmulgeerde avec poudre de tomate et whisky

Ingrédients

Ingrédients: huile de colza, jaune d'OEUF de poules élevées au sol, dextrose, vinaigre, eau, poudre de tomates, MOUTARDE, Scotch Whisky, épices, huile de colza, vinaigre de malt (ORGE), jus de citron vert, tamarin, sauce SOJA (BLÉ), protéines de SOJA hydrolysées, arômes, sel, sucre, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, mélasse de canne, colorant (caramel), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube), conservateur (acide sorbique), antioxydant (calcium disodium EDTA)

Fabriqué dans un atelier qui utilise aussi: crustacés, poisson, lait et céleri.

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0		
les céréales contenant du gluten	+	arachides	-	pistache	-
blé	+	soja	+	noix de macadamia	-
seigle	-	lait	+/-	céleri	+/-
orge	+	fruits à coque	-	moutarde	+
avoine	-	amande	-	sésame	-
épautre	-	noisette	-	sulfites	+/-
kamut	-	noix	-	lupin	-
crustacés	+/-	noix de cajou	-	mollusques	-
oeufs	+	noix de pécan	-		
poisson	+/-	noix du brésil	-		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (ml)
Énergie (kJ/kcal)	2437 / 591
Matières grasses	61 g
dont acides gras saturés	5.1 g
acides gras mono insaturés	38 g
acides gras poly insaturés	17 g
Glucides	8.8 g
dont sucres	7.6 g
fibres	0.8 g
Protéines	1.7 g
Sel	1.2 g

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique		Réclamation sur l'étiquette
Contient du glutamate	Non	n.v.t
Contient du lactose	Non	n.v.t
Contient du boeuf	Non	n.v.t
Contient du porc	Non	n.v.t
Végétalien	Non	n.v.t
Végétarien	Non	n.v.t

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	3 °C - 22 °C	6 mois
Remarque:			
réception grossiste	frais / sec	3 °C - 22 °C	4 mois
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Set microbiologique

meilleur avant		
bactéries lactiques	< 30000000	UFC/g
levure	< 300000	UFC/g
champignon	absente 1000	g
Enterobacteriaceae	< 3000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	UFC/g
après production (moyenne)		
bactéries lactiques	< 30000	UFC/g
levure	< 30000	UFC/g
champignon	< 3000	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 3000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 100	g

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05410426105091 - La William Cocktail Chef 4.9kg

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	La William Cocktail Chef 4.9kg
Appellation courte	La William Cocktail Chef 4.9kg
EAN	05410426105091
Numéro d'article producteur	10509
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	bac (23.9cm x 16.8cm x 22.4cm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	4.9 kg
Poids net	4.9 kg
Poids brut	5.1 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 85cm)
Poids net	
Poids brut	665 kg
Nombre d'unités sur une palette	125
Nombre de boîtes par couche	25
Nombre de couches par palette	5

Matériau d'emballage

bac (23.9cm x 16.8cm x 22.4cm)				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polypropylène	196 g	0% de matériaux recyclés	not recyclable	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Information de contact

Contactgegevens La William
Blauwenhoek 41, B1840, Londerzeel

Service à la clientèle
sales@lawilliam.be

Spécifications modifiées à 2024-02-15 par le producteur

v1.5.5 prodpp1760869dl2exly1ln4