



EAN:
5410426102410 (CE)
05410426102427 (HE)

Numéro d'article: 10241
MC: NL

description

Envie d'une sauce de caractère ? Rien de tel que la sauce Riche, la sauce tartare rose princesse de La William, à base d'oignons frais, d'épices et de jus de citron vert. Ce qui confère à la sauce sa couleur aussi typique ? Les canneberges mûres que nous y ajoutons ! Le soin tout particulier apporté à la sélection de nos ingrédients se traduit par une sauce délicieusement fraîche, une variante unique de la saveur tartare. Un régal avec des plats de poisson ou de poulet. Ou avec une portion de frites croustillantes !

Liens



Website La William

Facebookpagina professionals

Facebookpagina

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: sauce émulsionnée aux canneberges, oignons et herbes vertes

Ingrédients

Ingrédients: eau, huile de colza, amidon modifié de maïs, jaune d'OEUF de poules élevées au sol, vinaigre, MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, épices), stabilisants (glycérol, gomme guar), oignon, purée d'airelles (2%), sel, herbes, vinaigre de malt (ORGE), jus de citron vert, tamarin, épices, sauce SOJA (BLÉ), arômes, sucre, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, mélasse de canne, acidifiants (acide citrique, acide lactique), colorants (caroténoïdes, carmin, caramel), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxydant (calcium disodium EDTA).

Fabrique 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 o
les céréales contenant du gluten	+	arachides	-
blé	+	soja	+
seigle	-	lait	+/-
orge	+	fruits à coque	-
avoine	-	amande	-
épautre	-	noisette	-
kamut	-	noix	-
crustacés	+/-	noix de cajou	-
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	+/-	noix du brésil	-
		pistache	-
		noix de macadamia	-
		céleri	+/-
		moutarde	+
		sésame	-
		sulfites	+/-
		lupin	-
		mollusques	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (ml)
Énergie (kJ/kcal)	1504 / 365
Matières grasses	37 g
dont acides gras saturés	3 g
acides gras mono insaturés	23 g
acides gras poly insaturés	10 g
Glucides	7.3 g
dont sucres	0 g
fibres	0 g
Protéines	0.8 g
Sel	2.2 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 lactose	Oui	n.v.t
Contient du glutamate	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
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	frais / sec	3°C - 22°C	4 mois
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette	fermé: conserver à une température min. 3°C et max. 22°C. Après ouverture: à consommer dans la semaine ou au frigo (max. 7°C) dans le mois.		
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

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5410426102410 - La William Riche 3l PET
unité de vente - 05410426102427 - La William Riche 3x3l PET

*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 \(En anglais\)](#)*

La William Riche 3l PET

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	La William Riche 3l PET
Appellation courte	La William Riche 3l PET
EAN	5410426102410
Numéro d'article producteur	10241
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	pot (150mm x 150mm x 220mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	2.8 kg
Poids net	2.8 kg
Poids brut	2.9 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	05410426102427
Numéro d'article producteur	10242
Emballage (L x l x H)	carton (450mm x 150mm x 220mm)
Poids net	8.1 kg
Poids brut	8.7 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	3

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 85cm)
Poids net	
Poids brut	719 kg
Nombre d'unités sur une palette	78
Nombre de boîtes par couche	13
Nombre de couches par palette	6

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 \(En anglais\)](#)

Matériau d'emballage

pot (150mm x 150mm x 220mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	19.1 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	
Coloré PET	108 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	

carton (450mm x 150mm x 220mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
carton	0.19 kg	100% de matériaux recyclés	recyclable	

Information de contact

Contactgegevens La William

Blauwenhoek 41, B1840, Londerzeel

Service à la clientèle

sales@lawilliam.be

Spécifications modifiées à 2023-10-06 par le producteur

v1.5.5 prodpp1760811dl2exly1ln4

*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 \(En anglais\)](#)*