

FOOD REVOLUTION BY DIDESS

Sauce Espuma Mousseline 400 ml

EAN:

5413866500624

Artikelnummer:

5107

TM:

NL



Sauce Espuma Mousseline

Omschrijving

Deze mousselinesaus kan prima met zowel vlees als vis gecombineerd worden.

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Sauce Espuma Mousseline

Ingrediënten

BOTER, EIGEEL, water, koolzuurgas CO2, Chardonnay, azijn, zout, Witte Peper, Stikstof N2, LachgasN20, conserveermiddel:"E282, E202", TARWEBloem, kleurstof:"E160a".

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	–	○
glutenbevattende granen	+	pinda's	– pistachenoten
tarwe	+	soja	+ macadamianoten
rogge	–	melk	+ selderij
gerst	–	noten	– mosterd
haver	–	amandelen	– sesam
spelt	–	hazelnoten	– sulfiet (E220 - E228)
khorasantarwe	–	walnoten	– lupine
schaaldieren	–	cashewnoten	– weekdieren
ei	+	pecannoten	–
vis	–	paranoten	–

Voedingswaarde

	Product	
	Per 100 ml	Per portie
Energie (kJ/kcal)	1592 kJ / 386 kcal	342 kJ / 82 kcal
Vetten	39.4 g	8.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	24 g	5.3 g
Koolhydraten	1.5 g	0.2 g
waarvan suikers	0.4 g	0.1 g
Eiwitten	5 g	1.1 g
Zout	1.67 g	0.21 g

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

1. Warm de sifons op 'au bain Marie' of in de Noon van 100% chef op 50 - 60 °C. 2. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt.

Kleine hoeveelheden: 1. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt. 2. Warm de saus circa 8 seconden op in de microgolfoven op 900W. 3. Voorzichtig omroeren en serveren. Let op: maak de saus niet te heet. 4.

Doseer deze smakrijke saus-emulsies met behulp van een lepel

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	Onbekend		270 dag(en)
ontvangst grossier	Onbekend		180 dag(en)

Eigenschap	Waarde
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Voor professioneel gebruik : 1. Warm de sifons op 'au bain Marie' of in de Noon van 100% chef op 50 - 60 °C. 2. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt. Kleine hoeveelheden: 1. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt. 2. Warm de saus circa 8 seconden op in de microgolfoven op 900W. 3. Voorzichtig omroeren en serveren. Let op: maak de saus niet te heet. 4. Doseer deze smakrijke saus-emulsies met behulp van een lepel. Volume: +- 1250ml
Bewaarinstructies op etiket	Bewaren in de koeling tussen 0 en 7 graden. Na openen kan je de bus in de koeling bewaren tot de houdbaarheidsdatum op de sifon, mits de spuitmond na elk gebruik goed gereinigd wordt met warm water.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 5413866500624 – Sauce Espuma Mousseline 400 ml

Handelseenheid – 15413866500621 – Sauce Espuma Mousseline 400 ml

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Sauce Espuma Mousseline 400 ml
Korte omschrijving	Sauce Espuma Mousseline
GTIN/EAN	5413866500624
Artikelnummer	5107
Intrastat code	21039090
Verpakking (LxBxH)	spuitbus (65mm x 65mm x 260mm)

Netto inhoud	0.4 kg
Netto gewicht	0.4 kg
Bruto gewicht	0.5 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

GTIN/EAN	15413866500621
Artikelnummer	5107
Verpakking	box (270mm x 210mm x 194mm)
Netto gewicht	3.2 kg
Bruto gewicht	4.445 kg
Aantal CE in HE	8

Pallet

Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1000mm)
Netto gewicht	224 kg
Bruto gewicht	333.65 kg
Aantal omdozen op deze pallet	70
Dozen per laag	14
Aantal lagen op pallet	5

Verpakkingsmateriaal

spritbus (65mm x 65mm x 260mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Aluminium	0.11 kg		Niet recyclebaar	

box (270mm x 210mm x 194mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	0.3 kg		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Didess

Brulens 18, 2275 Gierle

Consumenten service:

E-mail: quality@didess.com

Telefoon: [+32 14 63 98 79](tel:+3214639879)

Laatst bijgewerkt op 17 maart 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.