



Spécification Produit

Date: 3-3-2026

**BRESC**

Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons 1000g

EAN:

8712698112089 CE

8712698112058 HE

Numéro d'article:

813105

TM:

NL

Émissions de CO₂:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

La sauce au piment et au paprika calabrais Bresc est une sauce végétale riche et froide contenant 40 % de gros morceaux de légumes, avec un goût épicé et umami agréable, qui donne aux plats une saveur riche et chaleureuse.



Description

La sauce au piment calabrais et au paprika Bresc est une sauce végétale riche et froide contenant 40 % de gros morceaux de légumes, dans laquelle le piquant des piments calabrais se marie à la douceur sucrée des poivrons grillés et à l'umami profond et sucré des tomates séchées au soleil, ce qui donne aux plats une saveur riche et chaleureuse. Le piment calabrais (Calabrian chili), mûri sous le soleil du sud de l'Italie, donne toute sa force à cette sauce crémeuse, tandis que les poivrons rouges grillés et la poudre de paprika apportent une douceur et un équilibre gustatif. Le piment fumé ajoute une note ronde et chaude qui persiste agréablement sans dominer. Grâce à sa texture grossière et à son caractère agréable, cette sauce végétale Bresc Calabrian Chili & bell pepper Sauce est la sauce culinaire pratique idéale qui vous permettra de vous démarquer. Utilisez-la par exemple comme vinaigrette riche, composant savoureux ou touche finale dans les salades, les plats de pâtes froids, les bols, la cuisine de rue (végane) et les plats à base de viande, de poisson ou végétariens.

Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Nom légal: Sauce

Ingrédients

Sauce émulsionnée (44,7 %) (huile de colza, eau, vinaigre, sucre, MOUTARDE (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), amidon de pomme terre modifié, sel de mer, épaississant (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateur (sorbate de potassium)), poivron grillé (30%), poivron de Calabre (5%) (poivron de Calabre, sel), tomate séchée (3,5%) (tomate séchée, sel), chipotle (3%), (chipotle, eau, purée de tomate, vinaigre, oignon, sel, sucre, huile de colza, marjolaine, laurier), sucre, sel de mer (1,8%), poudre de paprika (1,3%), ail fumé (0,9%) (réhydraté), vinaigre de vin blanc, huile de tournesol, fibres d'agrumes, antioxydants (extrait de romarin, acide ascorbique), stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateur (sorbate de potassium)

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	—	○
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	—

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1078 / 261
Matières grasses	23.6 g
dont acides gras saturés	2 g
acides gras mono insaturés	14.4 g
acides gras poly insaturés	7.2 g
acides gras trans	0 g
Glucides	9.9 g
dont sucres	7.7 g
fibres	3.8 g
Protéines	1.6 g
protéines végétales	1.6 g
protéines animales	0 g
Sel	2.7 g
eau	60 g
sucres naturels	0 g
sucres ajoutés	0 g
sel ajouté	2.7 g

Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Végétalien	Oui	n/A
Végétarien	Oui	n/A
à base de plantes	Oui	✓

Paramètres sensoriques

Odeur	Typique du produit, fumé
Couleur	Orange, avec des morceaux rouges plus grossiers visibles
Saveur	Typique du produit, poivre grillé épicé, fumé et sucré
Apparence	Sauce épaisse.

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	0°C - 7°C	154 jour(s)
réception grossiste	froid	0°C - 7°C	89 jour(s)
Remarque générale pour toutes les conditions de stockage	La durée de conservation après ouverture est identique à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage, à condition que le produit reste refroidi et traité de manière hygiénique.		
Méthode de conservation			
Mode d'emploi sur l'étiquette			
Instructions de stockage sur l'étiquette	Réfrigéré à 0-7°C.		
Type de date d'expiration			
Emplacement de la date de péremption sur l'emballage			

Set microbiologique

limite		
Plate count aerobe	moins que 50000	UFC/g
levure	moins que 1000	UFC/g
champignon	moins que 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae	moins que 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 25	g

Logistique

Hiérarchie logistique

- unité de consommation - 8712698112089 - Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons1000g
- unité de vente - 8712698112058 - Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons1000g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons1000g
Appelation courte	Sauce calabraise au piment et poivrons1000g
EAN	8712698112089
Numéro d'article producteur	813105
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	seau (130mm x 130mm x 130mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	1000 g
Poids net	1000 g
Poids brut	1046 g
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	8712698112058
Numéro d'article producteur	
Emballage (LxBxH)	carton (405mm x 275mm x 145mm)
Poids net	6000 g

unité de vente

Poids brut	6559 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)
Nombre de cartons sur cette palette	72
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	9

Matériau d'emballage

seau (130mm x 130mm x 130mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
polypropylène	46 g	0% de matériaux recyclés	Recyclable	

carton (405mm x 275mm x 145mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
papier carton	283 g	100% de matériaux recyclés	Recyclable	

euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
bois	25 kg	100% de matériaux recyclés	Recyclable	

Détails du contact

Bresc B.V.
Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Customer Support:
🌐 www.bresc.com
✉ info@bresc.com
☎ [+31-\(0\)183-200000](tel:+3120183200000)

Dernière mise à jour le 29 décembre 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.