



Productspecificatie

Datum: 3-3-2026

BRESC

Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g

**EAN:**

8712698112089 CE

8712698112058 HE

Artikelnummer:

813105

TM:

NL

CO₂ uitstoot:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

Bresc Calabrische chili- & paprikasaus saus is een plantaardige, rijke koude saus met 40% grof groentegarnituur, met een lekker pitje en umami, wat gerechten een volle, warme smaak geeft.



Omschrijving

Bresc Calabrische chili- & paprikasaus saus is een plantaardige, rijke koude saus met 40% grof groentegarnituur, waarin de pit van Calabrische chilipepers samenkomt met de zoete zachtheid van gegrilde paprika en de diepe, zoete umami van zongedroogde tomaten, wat gerechten een volle, warme smaak meegeeft. De Calabrische chili (Calabrian chili) – gerijpt onder de Zuid-Italiaanse zon – geeft de romige saus haar kracht, terwijl gegrilde rode paprika en paprikapoeder zorgen voor een milde zoetheid en een zachte smaakbalans. Gerookte chilipeper voegt een ronde, warme smaaklaag toe die prettig blijft hangen, zonder te overheersen. Dankzij de grove structuur en het vriendelijke karakter is deze plant-based Bresc Calabrian Chili & bell pepper Sauce dé ideale culinaire convenience saus waarmee je je onderscheid. Gebruik hem bijvoorbeeld als rijke dressing, smaakvol component of finishing touch bij salades, koude pastagerechten, bowls, (vegan) streetfood en vlees-, vis- of vegetarische gerechten.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Saus

Ingrediënten

Geëmulgeerde saus (44,7%) (raapolie, water, azijn, suiker, MOSTERD (water, MOSTERDZAAD, azijn, zout, suiker, specerijen), gemodificeerd aardappelzetmeel, zeezout, verdikkingsmiddel (guarpitmeel, xanthaangom), conserveermiddel (kaliumsorbaat)), gegrilde paprika (30%), Calabrian peper (5%) (Calabrian peper, zout), zongedroogde tomaat (3,5%) (zongedroogde tomaat, zout), chipotle peper (3%) (chipotle peper, water, tomatenpuree, azijn, ui, zout, suiker, raapzaadolie, marjolein, laurier), suiker, zeezout (1,8%), paprikapoeder (1,3%), gerookte knoflook (0,9%) (gerehydrateerd), witte wijnazijn, zonnebloem olie, citrusvezel, antioxidanten (rozemarijn extract, ascorbinezuur), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaan gom), conserveermiddel (kaliumsorbaat).

GMO vrij: Ja
Doorstraald: Nee

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 (g)
Energie (kJ/kcal)	1078 / 261
Vetten	23.6 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	14.4 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	7.2 g
transvetzuren	0 g
Koolhydraten	9.9 g
waarvan suikers	7.7 g
Vezels	3.8 g
Eiwitten	1.6 g
eiwit plantaardig	1.6 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	2.7 g
water	60 g
natuurlijke suiker	0 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	2.7 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Veganistisch	Ja	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.
Plant based	Ja	✓

Sensorische kenmerken

Geur	Typisch voor het product, smockey
Kleur	Oranje, met zichtbare grovere rode stukjes
Smaak	typisch voor het product, kruidig, smockey en zoet gegrillde paprika
Uiterlijk	Dikke saus.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	0°C - 7°C	154 dag(en)
ontvangst grossier	gekoeld	0°C - 7°C	89 dag(en)
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities		Houdbaarheid na openen gelijk aan THT datum op verpakking, er van uitgaande dat het product op de correcte wijze gekoeld blijft en op een hygiënische manier behandeld wordt.	
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bij 0 - 7°C.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Microbiologische sets

grenswaarde		
Aeroob kiemgetal	< 50000	kve/g
Gisten	< 1000	kve/g
Schimmels	< 1000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 50	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8712698112089 - Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g

Handelseenheid - 8712698112058 - Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g
Korte naam	Calabrische chili- en paprikasaus 1000g
EAN	8712698112089
Artikelnummer fabrikant	813105
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (130mm x 130mm x 130mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	1000 g
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1046 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8712698112058
Artikelnummer fabrikant	
Verpakking (LxBxH)	doos (405mm x 275mm x 145mm)
Netto gewicht	6000 g
Bruto gewicht	6559 g

Handelseenheid

Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6
---	---

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1100mm)
---------------------------------------	---------------------------------------

Aantal omdozen op deze pallet	72
-------------------------------	----

Dozen per laag	8
----------------	---

Aantal lagen op pallet	9
------------------------	---

Verpakkingsmateriaal

emmer (130mm x 130mm x 130mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	46 g	0% gerecycled materiaal	Recyclebaar	

doos (405mm x 275mm x 145mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	283 g	100% gerecycled materiaal	Recyclebaar	

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

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	25 kg	100% gerecycled materiaal	Recyclebaar	

Contactgegevens

Bresc B.V.

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Customer Support:

🌐 www.bresc.com

✉ info@bresc.com

☎ [+31-\(0\)183-200000](tel:+31-183-200000)

Laatst bijgewerkt op 29 december 2025

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#)

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.