



Spécification Produit

Date: 3-3-2026

BRESC

Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g

**EAN:**

8712698111129 CE

8712698116827 HE

Numéro d'article:

813110

TM:

NL

Émissions de CO₂:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

La sauce Bresc aux poivrons grillés et au curry est une sauce froide swicy (= sweet & spicy) contenant 40 % de morceaux de fruits et légumes grossièrement coupés.



Description

La sauce Bresc aux poivrons grillés et au curry est une sauce végétale riche et froide contenant 40 % de gros morceaux de fruits et légumes, dans laquelle des poivrons grillés sucrés et de la mangue se marient avec du gingembre, du curry aromatique et du piment rouge habanero épicé, ce qui donne aux plats une touche sucrée et épicée. Le poivron jaune grillé apporte une saveur riche et sucrée et une texture grossière et reconnaissable. La combinaison de mangue, de zeste d'orange et de gingembre apporte de la fraîcheur et une touche sucrée et fruitée, tandis que le piment habanero rouge et les notes épicées du curry ajoutent du piquant. Grâce à sa texture crémeuse et son goût équilibré, la sauce Bresc grilled bell pepper & curry est la sauce culinaire pratique idéale qui vous permettra de vous démarquer. Utilisez-la par exemple comme vinaigrette riche, base savoureuse ou touche finale pour les salades, les bols, la cuisine de rue (végane) et les plats à base de poulet ou végétariens.

Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Nom légal: Sauce

Ingrédients

Sauce émulsionnée (44,6%) (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%), purée de mangue (5%), oignon frit (oignon, huile de tournesol), sucre, gingembre (2%), poudre de curry (2%) ((curry (curcuma, fenugrec, carvi, gingembre, CÉLERI), épices (coriandre, poivre, cumin, piment, noix de muscade, graines de fenouil), livèche)), sel de mer (1,7%), ail, zeste d'orange (1%), jus de citron, huile de tournesol, piment habanero (0,3%), cumin, curcuma, graines de coriandre, livèche (0,3%), fibres d'agrumes, antioxydant (extrait de romarin, acide ascorbique), stabilisants (gomme de guar, gomme 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)	1100 / 265
Matières grasses	24 g
dont acides gras saturés	2 g
acides gras mono insaturés	14.4 g
acides gras poly insaturés	7.1 g
acides gras trans	0 g
Glucides	10.5 g
dont sucres	6.7 g
fibres	2.7 g
Protéines	1.5 g
protéines végétales	1.5 g
protéines animales	0 g
Sel	2.1 g
eau	60 g
sucres naturels	0 g
sucres ajoutés	0 g
sel ajouté	2.1 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, épicé, curry
Couleur	jaune avec des morceaux jaunes plus grossiers visibles
Saveur	typique du produit, curry épicé 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 - 8712698111129 - Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g
- unité de vente - 8712698116827 - Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g
Appelation courte	Sauce au poivrons grillés et curry 1000g
EAN	8712698111129
Numéro d'article producteur	813110
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	8712698116827
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.