



Productspecificatie

Datum: 3-3-2026

BRESC

Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g

**EAN:**

8712698111129 CE

8712698116827 HE

Artikelnummer:

813110

TM:

NL

CO₂ uitstoot:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

Bresc Gegrilde paprika & kerrie saus is een swicy (= sweet & spicy) koude saus met 40% grof groente- en fruitgarnituur van gegrilde paprika en mango met gember, kerrie en pittige rode habanero.



Omschrijving

Bresc Gegrilde paprika & kerrie saus is een plantaardige, rijke koude saus met 40% grof groente- en fruitgarnituur, waarin zoete gegrilde paprika en mango samenkomen met gember, aromatische kerrie en pittige rode habanero, wat gerechten een swicy (= sweet & spicy) twist geeft. De gegrilde gele paprika zorgt voor een volle, zoete smaak en een grove, herkenbare structuur. De combinatie van mango, sinaasappelzest en gember brengt frisheid en een zoet-fruitig accent, terwijl de rode habanero en de kruidige tonen van kerrie zorgen voor pit. Door de romige structuur en uitgebalanceerde smaak is de Bresc grilled bell pepper & curry sauce dé ideale culinaire convenience saus waarmee je je onderscheid. Gebruik hem bijvoorbeeld als rijke dressing, smaakvolle basis of finishing touch bij salades, bowls, (vegan) streetfood en kip- of vegetarische gerechten.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Saus

Ingrediënten

Geëmulgeerde saus (44,6%) (raapolie, water, azijn, suiker, MOSTERD (water, MOSTERDZAAD, azijn, zout, suiker, specerijen), gemodificeerd aardappelzetmeel, zeezout, verdikkingsmiddel (guarpitmeel, xanthaangom), conserveermiddel (kaliumsorbaat)), gegrilde paprika (30%), mangopuree (5%), gefrituurde ui (ui, zonnebloemolie), suiker, gember (2%), kerriepoeder (2%) ((kerrie (kurkuma, fenegriek, karwij, gember, SELDERIJ), specerijen (koriander, peper, komijn, piment, nootmuskaat, venkelzaad), lavas), zeezout (1,7%), knoflook, sinaasappelschil (1%), citroensap, zonnebloemolie, habanero peper (0,3%), komijn, kurkuma, korianderzaad, lavas (0,3%), 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) —
khorsantarwe	—	walnoten	— lupine —
schaaldieren	—	cashewnoten	— weekdieren —
ei	—	pecannoten	—
vis	—	paranoten	—

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1100 / 265
Vetten	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	14.4 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	7.1 g
transvetzuren	0 g
Koolhydraten	10.5 g
waarvan suikers	6.7 g
Vezels	2.7 g
Eiwitten	1.5 g
eiwit plantaardig	1.5 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	2.1 g
water	60 g
natuurlijke suiker	0 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	2.1 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, kruidig, kerrie
Kleur	geel met zichtbare grovere gele stukjes
Smaak	typisch voor het product, kruidig, zoete kerrie
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 - 8712698111129 - Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g

Handelseenheid - 8712698116827 - Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g
Korte naam	Gegrilde paprika & currysaus 1000g
EAN	8712698111129
Artikelnummer fabrikant	813110
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	8712698116827
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.