



Productspecificatie

Datum: 3-3-2026

**BRESC**

Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g

EAN:

8712698116490 CE

8712698116377 HE

Artikelnummer:

813115

TM:

NL

CO₂ uitstoot:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

Bresc Paddenstoelen & zwarte knoflook saus is een plantaardige, koude saus met 40% grof paddenstoelengarnituur voor een mooie structuur en een extra diepe umami dankzij zwarte knoflook: een verrijking voor je gerechten.



Omschrijving

Bresc Paddenstoelen & zwarte knoflook saus is een plantaardige, koude saus met 40% grof paddenstoelengarnituur voor een mooie structuur en een extra diepe umami dankzij zwarte knoflook: een verrijking voor je gerechten. Het garnituur bestaat uit een selectie van shiitake, oesterzwam, nameko en porcini. Deze paddenstoelenmix zorgt voor een aardse smaak en een fijne bite. De zwarte knoflook verdiept de umami van de paddenstoelen. De zwarte peperkorrels en sjalot ronden het smaakprofiel af tot een rijke aardse saus met een verfijnde balans. Met zijn prettige structuur is de plant-based Bresc Mushroom & black garlic sauce dé ideale culinaire convenience saus waarmee je je onderscheid. Gebruik hem om je gerechten extra gelaagheid te geven in smaak, bijvoorbeeld als vegan saus (want zonder truffel!), als rijke dressing of koude basis bij salades, bowls, bij vlees-, vis- of vegetarische gerechten of als component in moderne streetfoodconcepten.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Saus

Ingrediënten

Geëmulgeerde saus (44%) (raapolie, water, azijn, suiker, MOSTERD (water, MOSTERDZAAD, azijn, zout, suiker, specerijen), gemodificeerd aardappelzetmeel, zeezout, verdikkingsmiddel (guarpitmeel, xanthaangom), conserveermiddel (kaliumsorbaat)), paddenstoelen mix (36%) (oesterzwam, shiitake, nameko, eekhoorntjesbrood, champignon) (in wisselende verhoudingen), sjalot (5%), champignonextract (3%) (champignonextract, maltodextrine), zwarte knoflook (2%), knoflook, suiker, zeezout (1,7%), peterselie (1,5%), rode wijn azijn, zonnebloemolie, peper (0,3%), citrusvezel, antioxidanten (rozemarijn extract, ascorbinezuur), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaan gom), voedingszuur (melkzuur), 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)	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	61.4 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, zout.
Kleur	licht grijsig, met donkere spikkeltjes en grove paddenstoel stukken
Smaak	typisch voor het product, zoet, umami en paddenstoelen
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 - 8712698116490 - Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g

Handelseenheid - 8712698116377 - Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g
Korte naam	Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g
EAN	8712698116490
Artikelnummer fabrikant	813115
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	8712698116377
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.