

## C'est Ça Pepersaus | 6 x 575 ML



### C'est Ça

C'est Ça Pepersaus is een kant-en-klare pepersaus, die ruimte biedt voor eigen creativiteit. Zij heeft een krachtige pepersmaak, is volledig plantaardig en vrij van allergenen. Geschikt voor koude en warme bereiding.

EAN: 8710448634768 (CE) , 8710448134763 (HE) TM: NL



## Basisgegevens

<b>Productnaam</b>	C'est Ça Pepersaus   6 x 575 ML
<b>Wettelijke naam</b>	Pepersaus
<b>Functionele naam</b>	Saus
<b>Variant</b>	Pepersaus
<b>Merk</b>	C'est Ça
<b>Targetmarket</b>	NL

## Het verhaal

Een romige kant-en-klare pepersaus

C'est Ça biedt u een nieuwe generatie culinaire basissauzen en kant-en-klare sauzen voor professionals. Een serie kwalitatief hoogwaardige sauzen met de lekkerste smaak. Hiermee willen wij inspelen op de toegenomen behoefte naar gemak oplossingen in de professionele keuken en op de actuele trends in het kader van duurzaamheid. Zo zijn onze sauzen allergenvrij, volledig plantaardig en vrij van kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Door uitgekende toepassing van umami, gewonnen uit groenten en paddenstoelen, hebben wij onze sauzen een krachtige smaak kunnen meegeven die dezelfde smaakbeleving geeft als een traditioneel getrokken fond. De sauzen zijn heerlijk romig, maar als basis kiezen wij voor een plantaardige olie in plaats van room, waardoor de sauzen ook volledig lactosevrij zijn. C'est Ça Peppersaus is een kant-en-klare pepersaus, die ruimte biedt voor eigen creativiteit. Zij heeft een krachtige pepersmaak en kan zowel koud als warm worden gebruikt.

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

## Kenmerken

Veganistisch

Vegetarisch

Glutenvrij

Vrij van lactose

Bevat glutamaat Nee

Bevat rundvlees Nee

Bevat varkensvlees Nee

## Ingrediënten

water, raapolie, gemodificeerd aardappelzetmeel, suiker, zout, natuurlijk aroma, bouillonpoeder (zout, gistextract, aardappelzetmeel, ui, wortel, specerijen), aardappeleiwit, ui-extract, tomatenpoeder, peper, balsamico azijn, kleurstoffen: karamel en paprika-extract, kruiden, antioxidant: E385

### Ingrediënten in tabel

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

## Herkomst

Land van herkomst Nederland

Land van productie Nederland

## Voedingswaarde

### Product

	Per 100 (ml)
Energie	± 871 kJ
Energie	± 211 kcal
Vetten	± 20 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 1.4 g
Koolhydraten	± 6.3 g
Waarvan suikers	± 2.7 g
Eiwitten	± 0.9 g
Zout	± 1.3 g

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

### Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	Z	amandelen	Z
tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	4 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	op een koele en droge plaats bewaren. Na openen gekoeld bewaren bij max 7°C en binnen drie dagen gebruiken.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448634768 - C'est Ça Peppersaus | 6 x 575 ML

Handelseenheid - 8710448134763 - C'est Ça Peppersaus | 6 x 575 ML

Pallet - C'est Ça Peppersaus 6 x 575ml

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

## Logistieke details

## Consumenteneenheid

Artikelnaam	C'est Ça Pepersaus   6 x 575 ML
Korte naam	Pepersaus
EAN	8710448634768
Artikelnummer fabrikant	E13476 V10466
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (298mm x 196mm x 138mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	575 ml
Netto gewicht	0.579 kg
Bruto gewicht	0.631 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	8710448134763
Artikelnummer fabrikant	E13476
Verpakking (LxBxH)	doos (298mm x 196mm x 137mm)
Netto gewicht	3.474 kg
Bruto gewicht	3.784 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>chep pallet (1200mm x 1000mm x 1383mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	180
Dozen per laag	20
Aantal lagen op pallet	9

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-07-19 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.3 prodpp1203314dl2ly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*