

# C'est Ça Witte Basissaus | 6 x 575 ML



## C'est Ça

C'est Ça Witte Basissaus is een romige, neutrale basissaus die alle ruimte biedt voor toevoeging van specerijen en eigen ingrediënten. Zij is de perfecte basis voor een huisgemaakte champignonsaus, groene pepersaus en kaassaus, maar kan ook dienen als basis voor een pastasaus. Volledig plantaardig en vrij van allergenen.

EAN: 8710448634294 (CE) , 8710448134299 (HE) TM: NL



## Basisgegevens

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

## Het verhaal

Een romige, neutrale basissaus

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 allergenenvrij, volledig plantaardig en vrij van kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Door uitgekiende 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 Witte Basissaus is een neutrale basissaus die klaar is voor gebruik en alle ruimte biedt voor toevoeging van specerijen en eigen ingrediënten. De Witte Basissaus is de perfecte basis voor bijvoorbeeld een huisgemaakte champignonsaus, groene pepersaus en kaassaus, maar kan ook dienen als basis voor een pastasaus.

*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, aardappeleiwit, bouillonpoeder (zout, gistextract, aardappelzetmeel, ui, wortel, specerijen), balsamico azijn, natuurlijk aroma, ui-extract, champignonextract, uipoeder, specerijen, 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	± 1040 kJ
Energie	± 252 kcal
Vetten	± 25 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 1.8 g
Koolhydraten	± 5.8 g
Waarvan suikers	± 2.4 g
Eiwitten	± 0.7 g
Zout	± 1.2 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
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	4 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
af productie	droog / donker	15°C - 20°C	6 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 - 8710448634294 - C'est Ça Witte Basissaus | 6 x 575 ML

Handelseenheid - 8710448134299 - C'est Ça Witte Basissaus | 6 x 575 ML

Pallet - C'est Ça Witte Basissaus

*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 Witte Basissaus   6 x 575 ML
Korte naam	Witte Basissaus
EAN	8710448634294
Artikelnummer fabrikant	E13429 V10464
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (298mm x 196mm x 138mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	575 ml
Netto gewicht	0.576 kg
Bruto gewicht	0.628 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	8710448134299
Artikelnummer fabrikant	E13429
Verpakking (LxBxH)	doos (298mm x 196mm x 137mm)
Netto gewicht	3.456 kg
Bruto gewicht	3.766 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 prodpp1203222dl2ly1ln1

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