

Bon Saucier natriumarme witte saus 1kg

 ref. **1282**

Productbeschrijving

Witte saus in poeder zonder toevoeging van zout

Kenmerken

 Natriumarm ($\leq 120\text{mg Na/ } 100\text{g}$)

Ingrediënten

WEI (MELK), gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, gehydrogeneerd plantaardig vet (palm), room (MELK)[oorsprong Oostenrijk], glucosestroop, MELK [oorsprong Frankrijk], kaliumchloride, kruidenextracten (LACTOSE), MELKeiwitten, geleermiddel: xanthaan E415, carrageen: E407, emulgatoren: E471, E472a, stabilisatoren: [E339 en E450] (0,245%), E340 (0,105%).

Land van oorsprong: Frankrijk

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering: 30 dagen

Maximale houdbaarheid bij levering: 365 dagen

Bewaarcondities

Eénmaal geopend, verpakking goed sluiten. Aanbevolen koel en droog te bewaren. Binnen 2 maanden gebruiken.

Dosering

300g / liter koud water

Bereidingswijze

Giet het water over het poedermengsel en roer krachtig met een garde. Blijf 2 tot 3 minuten roeren tot een homogene massa ontstaat.

Datum laatste wijziging **29/04/2025**

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.



Bruto kg/st	1,1
Netto kg/st	1.0
L st (mm)	99.0
B st (mm)	99.0
H st (mm)	225.0
# /sec.verp.	1.0
Bruto kg/sec.verp.	6.7
Netto kg/sec.verp.	6.0
L sec.verp. (mm)	330.0
B sec.verp. (mm)	220.0
H sec.verp. (mm)	240.0
# prim.verp/laag	60
# prim.verp/pallet	360
lagen/pallet	6

EAN verkoopseenheid



Bon Saucier natriumarme witte saus 1kg

Nutritionele analyse

	/100 g	100g saus/sauc	%RI
Unit	100g	100g saus/sauce	
Energie kJ	1673	385	
Energie kcal	398	92	
Vetten (g)	8,02	1,84	
Verzadigde vetzuren (g)	5,8	1,33	
Koolhydraten (g)	76	17,43	
Suikers (g)	31,96	7,35	
Vezels (g)	0,5	0,11	
Eiwitten (g)	5,5	1,26	
Zout (g)	0,33	0,076	
Natrium (g)	0,132	0,030	

Bon Saucier natriumarme witte saus 1kg

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden			x	
Tarwe			x	
Rogge			x	
Gerst			x	
Haver			x	
Spelt			x	
Schaaldieren en afgeleiden			x	
Eieren en afgeleiden			x	
Vis en afgeleiden			x	
Aardnoten en afgeleiden (Pinda)		x		
Soja en afgeleiden		x		
Melk en afgeleiden (incl lactose)	x			
Schaalvruchten		x		
Amandelen		x		
Hazelnoten		x		
Walnoten		x		
Cashewnoten		x		
Pecannoten		x		
Paranoten		x		
Pistachenoten		x		
Macadamianoten		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij