

Bon Saucier natriumarme kalfsjus 910g

 ref. **1284**

Productbeschrijving

Kalfjus in poeder zonder toevoeging van zout.

Kenmerken

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

Ingrediënten

Maltodextrine, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder (MELK), aardappelzetmeel, maïszetmeel, aroma's (aroma's verkregen door warmtebehandeling, aromatiserende preparaten en stoffen, natuurlijke aroma's), extracten van kruiden en specerijen (MELK) (Franse origine), kaliumchloride, kalfsvlees 1% (oorsprong EU), kleurstof: karamel E150d, verdikkingsmiddel: guargom E412.

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

Kookfond: 40g / liter water

Sausbasis: 70g poeder / liter water

Bereidingswijze

Voeg het poeder toe aan het water. Breng dit aan de kook en laat het al roerend gedurende 3 minuten koken op een zacht vuurtje.

Datum laatste wijziging

04/03/2026

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	1,01
Netto kg/st	0.91
L st (mm)	99.0
B st (mm)	99.0
H st (mm)	225.0
# /sec.verp.	6.0
Bruto kg/sec.verp.	6.15
Netto kg/sec.verp.	5.46
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



3 493682 276202

Bon Saucier natriumarme kalfsjus 910g

Nutritionele analyse

	/100 g	100ml saus/sauc	%RI
Unit	100g	100ml	
Energie kJ	1493	98	
Energie kcal	355	23	
Vetten (g)	0,67	0,043	
Verzadigde vetzuren (g)	0,32	<0,01	
Koolhydraten (g)	84,16	5,50	
Suikers (g)	6,58	0,43	
Eiwitten (g)	3,06	0,20	
Zout (g)	1,67	0,108	
Natrium (g)	0,668	0,0434	

Bon Saucier natriumarme kalfsjus 910g

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		
Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij