

# Remia Remoulade Saus | Emmer 2,5 L



Remia

Een romige en frisse saus met een geweldige smaakbeleving. Remouladesaus is lekker bij vis of kip en een ideale smaakmaker bij diverse belegde broodjes en wraps. Remia Remouladesaus is bereid met vrije uitloop eieren.

EAN: 8710448191513 (HE) TM: NL



## Basisgegevens

Productnaam	Remouladesaus   Emmer 2,5 L
Wettelijke naam	Remouladesaus
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

## Het verhaal

Frisse en romige remoulade saus

U wilt uw gasten blijven verrassen en daar bieden de speciaalsauzen van Remia u een uitstekende mogelijkheid toe. Met zorg hebben wij een aantal populaire smaken ontwikkeld, waarbij gebruik gemaakt is van de beste ingrediënten die daarmee zorgen voor een authentieke smaakbeleving. Remia Remouladesaus is een heerlijke, fijn gekruide saus met een bite van stukjes augurk en de kenmerkende smaak van dille. Heerlijk in combinatie met gebakken vis, kip en als smaakmaker van belegde broodjes. De handige 2.5 L emmer gecombineerd met de Remia deksel dispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

## Kenmerken

Glutenvrij	
Vegetarisch	Ja
Bevat glutamaat	Nee
Bevat kip en gevogelte	Nee
Bevat lactose	Nee
Bevat rundvlees	Nee
Bevat varkensvlees	Nee

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

## Ingrediënten

water, 29% raapolie, azijn, suiker, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), 3.2% augurk, ui, kruiden, vrije uitloop **ei** en **eigeel**, 0.9% dille, maïszetmeel, zout, gemodificeerd maïszetmeel, citroensap, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: citroenzuur, specerijen, paprika olie, natuurlijk aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

### Ingrediënten in tabel

water		Nederland
raapolie	29%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
suiker		België
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
augurk	3.2%	EUROPE, Nederland
ui		Egypte
kruiden		EU, EUROPE
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
dille	0.9%	Duitsland
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
zout		Nederland
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
citroensap		Argentinië
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
specerijen		EUROPE, Indonesië
paprika olie		Verenigde Staten van Amerika
natuurlijk aroma		EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

## Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

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

## Voedingswaarde

### Product

	Per 100 (ml)
Energie	± 1359 kJ
Energie	± 329 kcal
Vetten	± 31 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 2.3 g
Transvetzuren	± 0.3 g
Koolhydraten	± 11 g
Waarvan suikers	± 8.3 g
Vezels	± 0.6 g
Eiwitten	± 0.7 g
Eiwit plantaardig	± 0.2 g
Eiwit dierlijk	± 0.5 g
Zout	± 1.4 g
Toegevoegd suiker	± 8.2 g
Toegevoegd zout	± 1.4 g

## 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	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	koel bewaren		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

## 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

Handelseenheid - 8710448191513 - Remia Remoulade Saus | Emmer 2,5 L  
Pallet - Remouladesaus 2,5L

*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

## Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Remoulade Saus   Emmer 2,5 L
Korte naam	
EAN	8710448191513
Artikelnummer fabrikant	E19151 V20301
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.6 kg
Bruto gewicht	2.7 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>chep pallet (1200mm x 1000mm x 1156mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	
Dozen per laag	252
Aantal lagen op pallet	6

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-11-22 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)

v1.4.4 prodpp407377dl2ly1ln1

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