

La William Brasil Saus 1l

La William



La William; Belgian sauces since 1963



EAN:
05410426116219 (CE)
05410426116202 (HE)

Numéro d'article: 11621
MC: BE

description

Pour apporter une touche fruitée à votre plat épicé préféré, rien de tel que la fraîcheur de l'ananas. Une association désormais bien intégrée, même si La William avait mis le monde des sauces sens dessus dessous dans les eighties. Le succès du mariage inédit du relevé et du sucré fut immédiat. Et a inspiré bon nombre de nos imitateurs. Notre sauce, l'originale, est un mélange unique de kirsch, de curry et... d'une bonne dose d'ananas frais, parfaitement mûrs et donc sucrés à souhait. La suggestion incontournable du chef pour apporter une note d'exotisme à votre poulet ou vos côtelettes !

Liens



Website La William

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: sauce émulsionnée à l'ananas et au curry en poudre

Ingrédients

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

La William Brasil Saus 1l

Ingrédients: huile de colza, ananas, jus d'ananas, sucre, eau, jaune d'OEUF de poules élevées au sol, vinaigre, dextrose, poudre de tomates, MOUTARDE, épices, kirsch, Scotch Whiskey, vinaigre de malt (contient de l'ORGE), jus de citron vert, tamarin, sauce SOJA (eau, graines de SOJA, BLE, sel), protéines de SOJA hydrolysées, arômes (contient du POISSON), sel, sucre caramélisé, sirop de glucose caramélisé, sirop de glucose-fructose caramélisé, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, mélasse de canne, acidifiants (acide citrique, acide malique, acide tartrique), gélifiant (pectine), stabilisant (gomme xanthane), conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium), colorants (extrait de paprika, caramel), antioxydant (calcium disodium EDTA)

Produced in a factory that also treats barley, wheat, rye, crustaceans, eggs, fish, soy, milk, mustard and celery

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés o
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+ noix de macadamia -
seigle	+/-	lait	+/- céleri +/-
orge	+	fruits à coque	- moutarde +
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites +/-
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	+/-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	+	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (ml)
Énergie (kJ/kcal)	2199 / 532
Matières grasses	51 g
dont acides gras saturés	4.2 g
acides gras mono insaturés	32 g
acides gras poly insaturés	14 g
Glucides	16 g
dont sucres	14 g
fibres	0.5 g
Protéines	1.2 g
Sel	0.95 g

Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique		Réclamation sur l'étiquette
Végétarien	Oui	n.v.t
Contient du glutamate	Non	n.v.t
Contient du lactose	Non	n.v.t
Contient du boeuf	Non	n.v.t
Contient du porc	Non	n.v.t
Végétalien	Non	n.v.t

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	3°C - 22°C	12 mois
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	frais / sec	3°C - 22°C	6 mois
<i>Remarque:</i>			

Remarque générale pour tous les conditions de conservation

Technique de conservation

Consignes d'usage sur l'étiquette

Consignes de conservation sur l'étiquette fermé: conserver à une température min. 3°C et max. 22°C. Après ouverture: à consommer dans la semaine ou au frigo (max. 7°C) dans le mois.

Type de date d'expiration

Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Set microbiologique

meilleur avant

bactéries lactiques	< 30000000	UFC/g
levure	< 300000	UFC/g
champignon	absente 1000	g
Enterobacteriaceae	< 3000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	UFC/g

après production (moyenne)

bactéries lactiques	< 30000	UFC/g
levure	< 30000	UFC/g
champignon	< 3000	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 3000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 100	g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05410426116219 - La William Brasil Saus 1l
 unité de vente - 05410426116202 - La William Brasil Saus 6x1l

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
 Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	La William Brasil Saus 1l
Appellation courte	La William Brasil Saus 1l
EAN	05410426116219
Numéro d'article producteur	11621
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	squeeze bottle (5.5cm x 8cm x 29.5cm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	1000 ml
Poids net	1000.9 g
Poids brut	1058.9 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	66
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	05410426116202
Numéro d'article producteur	11620
Emballage (L x l x H)	carton (223mm x 170mm x 310mm)
Poids net	6 kg
Poids brut	6.5 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 85cm)
Poids net	
Poids brut	805 kg
Nombre d'unités sur une palette	120
Nombre de boîtes par couche	24
Nombre de couches par palette	5

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Matériau d'emballage

squeeze bottle (5.5cm x 8cm x 29.5cm)

polypropylène	48 g	recyclable
polypropylène	11.2 g	recyclable
carton (223mm x 170mm x 310mm)		
carton ondulé	91 g	recyclable

Information de contact

Contactgegevens La William

Blauwenhoek 41, B1840, Londerzeel

Service à la clientèle

sales@lawilliam.be

Spécifications modifiées à 2020-07-15 par le producteur

v1.5.3 prodpp1377326dl2exly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*