

Remia Allioli Saus| Emmer 2,5 L



Remia

Zachte romige Allioli, bereid met échte Spaanse knoflook. Heerlijk in combinatie met vlees-, vis- en aardappelgerechten en op een stukje brood. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448134282 (CE) Artikelnummer: E13428 V20310 TM: NL



Basisgegevens

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

Het verhaal

Zachte romige Allioli

U wilt uw gasten blijven verrassen en daar bieden de speciaalsauzen van Remia u een uitstekende mogelijkheid toe. Allioli is vol en romig van smaak, bereid met échte Spaanse knoflook. De stevige structuur en stukjes verse knoflook zorgen voor een authentieke Spaanse smaakbeleving. Heerlijk in combinatie met vlees-, vis- en aardappelgerechten en natuurlijk onmisbaar bij een broodplankje. De 2.5 L emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

*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

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat lactose	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

68% raapolie, water, 5% vrije uitloop **eigeel**, 4% Spaanse knoflook, azijn, citroensap, zout, suiker, natuurlijk aroma, paprika olie, voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

raapolie	68%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
vrije uitloop eigeel	5%	Duitsland, Nederland
Spaanse knoflook	4%	Spanje
azijn		België, Frankrijk, Nederland
citroensap		Argentinië
zout		Nederland
suiker		België
natuurlijk aroma		EUROPE
paprika olie		Verenigde Staten van Amerika
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

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	± 2505 kJ
Energie	± 609 kcal
Vetten	± 67 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5.1 g
Transvetzuren	± 0.3 g
Koolhydraten	± 0.8 g
Waarvan suikers	± 0.8 g
Vezels	± 0.1 g
Eiwitten	± 0.8 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0.8 g
Zout	± 1.2 g
Toegevoegd suiker	± 0.8 g
Toegevoegd zout	± 1.2 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	Z
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
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
af productie	droog / donker	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Koel bewaren		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

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 - 8710448134282 - Remia Allioli Saus| Emmer 2,5 L
 Pallet - Remia Allioli Saus| Emmer 2,5 L

*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	Remia Allioli Saus Emmer 2,5 L
Korte naam	
EAN	8710448134282
Artikelnummer fabrikant	E13428 V20310
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.387 kg
Bruto gewicht	2.524 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1168mm)
Netto gewicht	601 kg
Bruto gewicht	636 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	252
Dozen per laag	42
Aantal lagen op pallet	6

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-05-08 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp1119195d12ly1ln1

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