

Chutney à la tomate 325g

Bresc



Le chutney est le condiment classique de la cuisine indienne et pakistanaise, traditionnellement servi avec des currys épicés



- Végétalien



EAN: 8712698121111 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 774141

description

Le chutney est le condiment classique de la cuisine indienne et pakistanaise, traditionnellement servi avec des currys épicés. Le chutney réfrigéré se caractérise par des notes gustatives complexes combinant le sucré, l'acide et l'épicé. Cette sauce à base de tomate, oignon, vinaigre, coriandre et piment vert s'applique dans de nombreuses préparations et constitue un rehausseur de goût idéal avec du pain, du fromage ou en accompagnement de viandes grillées (bœuf).

Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Appellation légale: Chutney

Ingrédients

sucre, eau, oignon 20%, concentré de tomates 10%, tomate séchée au soleil 6% (tomate, sel), oignon de printemps 4%, vinaigre, piment vert 2.5%, amidon modifié, coriandre 1.5%, sel, poivre, cumin, stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (acide ascorbique)

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

Chutney à la tomate 325g

Ingrédients sous forme de tableau

sucre		
eau		Pays-Bas
oignon	20%	
concentré de tomates	10%	
tomate séchée au soleil	6%	Turquie
tomate		
sel		Pays-Bas
oignon de printemps	4%	
vinaigre		
piment vert	2.5%	Chine
amidon modifié		
coriandre	1.5%	Inde, France
sel		Pays-Bas
poivre		Indonésie
cumin		Iran
stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane)		
conservateur (sorbate de potassium)		Chine
antioxydant (acide ascorbique)		Chine

sans OGM: Oui
Ionisation: Non

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

Chutney à la tomate 325g

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
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 (g)
Énergie (kJ/kcal)	607 / 142
Matières grasses	0.4 g
dont acides gras saturés	0.1 g
acides gras trans	0 g
Glucides	33.8 g
dont sucres	29.2 g
fibres	1.5 g
Protéines	1.6 g
protéines végétales	1.6 g
protéines animales	0 g
Sel	1.6 g
sucre ajouté	25 g
sel ajouté	1.6 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
Végétalien	Oui	Végétalien
Végétarien	Oui	n.v.t

Paramètres sensoriques

Apparence	Sauce rouge aux épices, herbes et légumes visibles.
Saveur	Typique du produit, tomate, épicé.
Couleur	Rouge
Odeur	Typique pour le produit.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	0°C - 7°C	238 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	froid	0°C - 7°C	149 jour(s)
---------------------	-------	-----------	-------------

Remarque:

Remarque générale pour tous les conditions de conservation La durée de conservation après ouverture est identique à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage, à condition que le produit reste refroidi et traité de manière hygiénique.

Technique de conservation

Consignes d'usage sur l'étiquette

Consignes de conservation sur l'étiquette Réfrigéré à 0-7°C.

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

limite		
Plate count aerobe	< 50000	UFC/g
levure	< 1000	UFC/g
champignon	< 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 25	g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8712698121111 - Chutney à la tomate 325g
unité de vente - 8712698121128 - Chutney à la tomate 325g

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

Chutney à la tomate 325g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Chutney à la tomate 325g
Appellation courte	Chutney à la tomate
EAN	8712698121111
Numéro d'article producteur	774141
Code Intrastat	20059980
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	seau (94mm x 94mm x 84.5mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	325 g
Poids net	325 g
Poids brut	354 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	8712698121128
Numéro d'article producteur	774141
Emballage (L x l x H)	carton (290mm x 195mm x 102mm)
Poids net	1950 g
Poids brut	2176 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	160
Nombre de boîtes par couche	16
Nombre de couches par palette	10

*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

seau (94mm x 94mm x 84.5mm)

polypropylène	20 g	0% recycled material	recyclable
---------------	------	----------------------	------------

carton (290mm x 195mm x 102mm)

papier carton	106 g	100% recycled material	recyclable
---------------	-------	------------------------	------------

euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)

bois	25 kg	100% recycled material	recyclable
------	-------	------------------------	------------

Information de contact

Bresc B.V.

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Service clients

www.bresc.com

info@bresc.com

+31-(0)183-200000

Spécifications modifiées à 2021-02-19 par le producteur

Spécifications approuvées à 2022-08-08 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp94020dl2exly1ln4

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