

Basis carbonarasaus CL1,0kg

Bonfait



Basis Carbonarasaus met o.a. gesmolten kaas en ui.

EAN: 8715509335011 (CE)

TM: NL

Artikelnummer: 533501

Omschrijving

Romige basis maaltijdsaus met een twist van kaas en ui, op smaak gebracht met een fijne kruiding. Door toevoeging van je eigen verse ingrediënten creëer je in een handomdraai een complete maaltijd.

Herkomst

Wettelijke naam: Basis carbonarasaus met gesmolten kaas en ui

Ingrediënten

VOLLE MELK, water, 9% smeltkaas (water, KAAS, CHEDDAR, ZOETEWEIFOEDER, MAGERE MELKPOEDER, smeltzout (E331), kleurstoffen (E160c, E160a), natuurlijk aroma, zout), plantaardige oliën (raapzaadolie, zonnebloemolie), 5% uien, gemodificeerd maïszetmeel, SELDERIJ, ROOM, TARWEBLOEM, 1,1% GOUDSE KAAS, zout, natuurlijke aroma's (bevat SELDERIJ, KIPPENEIEREN), glucosestroop, gistextract, MELKEIWIT, peper.

GMO-vrij: Ja

Doorstraald: 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](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
glutenbevattende granen	+	pinda's	+/-	pistachenoten	-
tarwe	+	soja	-	macadamianoten	-
rogge	-	melk	+	selderij	+
gerst	-	noten	-	mosterd	-
haver	-	amandelen	-	sesam	-
spelt	-	hazelenoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasantarwe	-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	515 / 124
Vetten	8.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.6 g
Koolhydraten	8.1 g
waarvan suikers	3.7 g
Vezels	0.3 g
Eiwitten	3.8 g
Zout	1.4 g

Keurmerken & kenmerken

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

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

Bereidingswijze

Magnetron

Prik gaatjes in de folie, 5-6min. Op 1200Watt

Combi steamer

Gesloten verpakking, 35-40min op 95graden

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	gekoeld	2 °C - 7 °C	14 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na openen beperkt houdbaar		
Conserveringsmethode	Pasteurisatie		
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Dit product is klaar voor consumptie en koud te verwerken.		
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren (max. 7 °C)		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zie etiket		

Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 100000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Gisten	< 1000	kve/g
Schimmels	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10000	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	kve/g

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8715509335011 - Basis carbonarasaus CL1,0kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Basis carbonarasaus CL1,0kg
Korte naam	
EAN	8715509335011
Artikelnummer fabrikant	533501
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (23cm x 18cm x 6cm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1 kg
Netto gewicht	1 kg
Bruto gewicht	1.063 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Contactgegevens

Bonfait B.V.

Faradayweg 2, 7591 HD Denekamp

Anders

www.bonfait.nl

info@bonfait.nl

+31 (0) 541 581900

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-11-24 door de producent.

v1.5.3 prodpp121009dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).