



Demi Glace

REF.: AW10236

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Deze culinaire basis onderscheidt zich door zijn natuurlijke smaken, wat het mogelijk maakt eindeloos te gaan combineren. Rode wijnsaus, een zachte jus met tijm of een dragonsaus zijn maar enkele voorbeelden. Ook wie nog wat meer diepte wil geven aan zijn stoofschotels zit met deze demi glace helemaal goed.

INSTRUCTIES

Bewaren bij kamertemperatuur.

INGREDIËNTEN

Water, rundvleesbouillon (geconcentreerde bouillon van rundvlees [rundvlees, extract, water], dextrose, zout, gistextract, suiker, aroma, verdikkingsmiddel: E415; emulgator: E471), gemodificeerd tapiocazetmeel, koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), natuurlijke aroma's, kalfsvleesbouillon (geconcentreerde kalfsvleesbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraten [wortel, champignon, ui, knoflook], emulgator: E471; kruidenoliën [nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm]), geconcentreerde tomatenpuree, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddelen: E202, E270; kruiden en specerijen (witte peper, laurierblad, peterseliepoeder, tijm).

SPECIALE NODEN

Glutenvrij, Zonder toegevoegd MSG, Lactosevrij

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Water, rundvleesbouillon (geconcentreerde bouillon van rundvlees [rundvlees, extract, water], dextrose, zout, gistextract, suiker, aroma, verdikkingsmiddel: E415; emulgator: E471), gemodificeerd tapiocazetmeel, koolzaadolie, natuurlijke aroma's, kalfsvleesbouillon (geconcentreerde kalfsvleesbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraten [wortel, champignon, ui, knoflook], emulgator: E471; kruidenoliën [nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm]), geconcentreerde tomatenpuree, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddelen: E202, E270; kruiden en specerijen (witte peper, laurierblad, peterseliepoeder, tijm).

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur.

BACTERIOLOGISCHE ANALYSE

Neem contact met ons op voor meer informatie over de microbiologische waarden.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

LABEL	VALUE
-------	-------



Demi Glace

REF.: AW10236

TECHNISCH BLAD

ALLERGENENINFORMATIE

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezigheid
Noten en producten op basis van noten	afwezigheid
Granen met gluten en afgeleide producten	afwezigheid
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezigheid
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezigheid
Vis en producten op basis van vis	afwezigheid
Eieren en producten op basis van eieren	afwezigheid
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezigheid
Soja en producten op basis van soja	afwezigheid
Lupine en producten op basis van lupine	afwezigheid
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezigheid
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezigheid
Selderij en producten op basis van selderij	afwezigheid
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezigheid

VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren:Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC.Veiligheidsinformatieblad:Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.