



KIMCHI MAYO

REF.: AW14113

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Een romige en intense saus die de zachtheid van mayonaise combineert met de gefermenteerde rijkdom van kimchi. Perfect in balans tussen pittigheid, frisse zuren en umami, met toetsen van knoflook, gember en citroengras voor een volle en licht pikante smaakbeleving.

INSTRUCTIES

Naar smaak

INGREDIËNTEN

Koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), water, suiker, citroen extract ((citraensap, erwt, gist, chillies, geroosterde ui, gember, citroengras, knoflook), aroma, zuurteregelaar: E270; kleurstof: E160a; groene thee-extract, rozemarijnextract, antioxidant: E385), sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), geconcentreerde tomatenpuree, zout (bevat antiklontermiddel: E535), eigeelpoeder (EIGEEL*, zout, maltodextrine, antiklontermiddel: E551), rijstazijn (bevat conserveermiddel: E220), conserveermiddel: E202; voedingszuur: E330; verdikkingsmiddel: E415.* afkomstig van scharreleieren.

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Koolzaadolie, water, suiker, citroen extract ((citraensap, erwt, gist, chillies, geroosterde ui, gember, citroengras, knoflook), aroma, zuurteregelaar: E270; kleurstof: E160a; groene thee-extract, rozemarijnextract, antioxidant: E385), sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), geconcentreerde tomatenpuree, zout, eigeelpoeder (EIGEEL*, zout), rijstazijn (bevat conserveermiddel: E220), conserveermiddel: E202; voedingszuur: E330; verdikkingsmiddel: E415.* afkomstig van scharreleieren.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Stable at ambient temperature. After opening, store refrigerated (max. 7°C) and limited shelf life.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

Energie in kcal (kcal)	620.0000
Energie in kJ (kJ)	2554.0000
Vetten (g)	63.2920
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	4.9920
Koolhydraten (g)	11.1360
- waarvan suikers (g)	10.4310
Vezels (g)	0.2670
Eiwitten (g)	1.0570
Zout (g)	2.4230
Sodium (mg)	973.1650



Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS

KIMCHI MAYO

REF.: AW14113

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	Aanwezigheid
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	Aanwezigheid
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezigheid
Soja en producten op basis van soja	Aanwezigheid
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