



Bearnaisesaus

REF.: AW10467

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Deze klassieker met typische dragonsmaak kan zowel warm als koud gebruikt worden en rijmt heerlijk met gegrilde componenten. Voeg eenvoudigweg tomatenpuree toe voor een choronsaus. Tip: serveer uit een sifon voor nog meer luchtigheid.

INGREDIËNTEN

Water, koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), kookroom (magere MELK, ROOM, maïszetmeel), 3,9% witte wijn, gemodificeerd maïszetmeel, eigeelpoeder (EIGEEL*, zout, maltodextrine, antiklontermiddel: E551), aroma's (bevat MELK), TARWE-eiwithydrolysaat (bevat palmvet), zout (bevat antiklontermiddel: E535), 0,6% kruiden en specerijen (50% dragon, uipoeder (bevat antiklontermiddel: E504), witte peper, tijm), natuurazijn, MELKeiwit, 0,5% dragon witte wijnazijn (water, witte wijnazijn, natuurlijk dragonaroma), suiker, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddel: E202; antioxidant: E385.* afkomstig van scharreleieren.

SPECIALE NODEN

Glutenvrij, Zonder toegevoegd MSG, Vegetarisch

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Water, koolzaadolie, kookroom (magere MELK, ROOM, maïszetmeel), 3,9% witte wijn, gemodificeerd maïszetmeel, eigeelpoeder (EIGEEL*, zout), aroma's (bevat MELK), TARWE-eiwithydrolysaat, zout, 0,6% kruiden en specerijen (50% dragon, uipoeder, witte peper, tijm), natuurazijn, MELKeiwit, 0,5% dragon witte wijnazijn (water, witte wijnazijn, natuurlijk dragonaroma), suiker, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddel: E202; antioxidant: E385.* afkomstig van scharreleieren.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Stable at ambient temperature.

BACTERIOLOGISCHE ANALYSE

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

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

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



Bearnaisesaus

REF.: AW10467

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.