

LES SAUCES CUISINÉES



NOUVELLE
RECETTE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais : 87% légumes frais (pulpe de tomates fraîches avec morceaux, purée de tomates fraîches, oignons frais), eau, sel, huile de tournesol, sucre, fécule de pomme de terre transformée, plantes aromatiques, jus de citron concentré, aromates, épaississant : gomme xanthane

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf : eau, 28% viande de bœuf, 16,8% concentré de tomates, légumes (carottes, oignons), amidons transformés, sel, arômes naturels, sucre, jus de citron concentré (conservateur : sulfites), basilic, acidifiant : acide citrique

Sauce Tomate cuisinée aux légumes : eau, 23,5% purée de tomates, 7,9% légumes (carottes, oignons), huile de tournesol, amidon transformé, sel, sucre, arôme naturel de céleri

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de sauce)

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais

- Valeur énergétique : 55 kcal soit 233 kJ
- Protéines : 1,9 g
- Glucides : 8,1 g
- Lipides : 1,7 g

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf

- Valeur énergétique : 115 kcal soit 481 kJ
- Protéines : 6 g
- Glucides : 7,5 g
- Lipides : 6,8 g

Sauce Tomate cuisinée aux légumes

- Valeur énergétique : 63 kcal soit 263 kJ
- Protéines : 1,2 g
- Glucides : 8,2 g
- Lipides : 2,8 g

LES SAUCES CUISINÉES



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais

- Brix 10,5 ± 1
- Ph 4,20 ± 0,2

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf

- Brix 2,5 ± 0,05
- Ph 4,35 ± 0,1

Sauce Tomate cuisinée aux légumes

- Brix 11 ± 1
- Ph 4,2 ± 0,2

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Sauce Pizza 5/1 cuisinée aux légumes frais	LA 18	4000	3	11	5	55	660
Sauce Bolognaise 3/1 100% Pur Bœuf	LA 23	2800	3	11	6	66	554
Sauce Tomate 3/1 cuisinée aux légumes	MA 06	2800	3	11	6	66	554

DLUO

24 mois

Conservation à température ambiante, au sec

Après ouverture, à conserver 3 jours au réfrigérateur ou congeler

