



## N°21 Béarnaise 3L



### OMSCHRIJVING

verse bearnaise bereid met margarine en huisbereide gastrique

### INGREDIËNTEN

water, raapzaadolie, mousseline (maïszetmeel, rijstzetmeel, zout, Elgeelpoeder, volle MELKpoeder, plantaardig vet (kokos), LACTOSE, MELKewit, rode biet, rijst (rijstroom), natuurlijk aroma, kurkuma), witte wijnazijn, natuurlijk boteraroma (botervet (MELK), natuurlijke aroma's, antioxidant (E306)), dragon, sjalot, natuurlijk boteraroma (water, natuurlijke aroma's), zeezout, zwarte peper, laurier, tijm

### ALLERGENEN

Ei, Melk

Delisauce  
Groenlandstraat 21  
8380 Brugge  
050950405

### VOEDINGSWAARDEN

	per 100 g
<b>Energie</b>	<b>1427 kJ/341 kcal</b>
Vetten	35,2 g
- waarvan verzadigde vetzuren	3,3 g
Koolhydraten	5,2 g
- waarvan suikers	1,0 g
Eiwitten	0,6 g
Zout	1,1 g
Natrium	451,4 mg

Houdbaarheid: vervaldatum na productie: +120 dagen

Transport- en bewaarvoorschriften: gekoeld bewaren op max. 4°C

GGO Informatie (Verordening 1830/2003/EG):

In de productie zijn er geen ingrediënten die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen of welke mogelijks sporen bevatten.

Ionisatie verklaring:

Het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

Microbiologie (conform 2073/2005/EG):

Totaal aerobisch kiemgetal <10 000 kve/g

Gisten en schimmels <100 kve/g

Staphylococcus aureus <100 kve/g

E. coli <10 kve/g

Listeria monocytogenes afwezig/25g

Deze fiche werd voor het laatst bijgewerkt op: 04/07/2022

Deze fiche werd voor het laatst geprint op: 10/02/2023

Hoewel deze technische fiche door FoodDESK bvba zo nauwkeurig, correct en volledig mogelijk is opgesteld uitgaande van de productspecificaties die door de fabrikanten/leveranciers werden aangeleverd, kan FoodDESK bvba geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de informatie zoals ze voorkomt op het artikel/product zelf, deze informatie is de enige juiste informatie..