



EAN: 05410426002703 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: 10270

Omschrijving

Voor de volle, evenwichtige smaak selecteert La William de allerbeste pepers uit verschillende pepersoorten. Die slimme mix garandeert een écht smaakaccent op jouw bord. Het is jouw pittige sauskeuze voor vleesgerechten zoals kip en steak. Maar evengoed voor een portie knapperige frietjes! Wil je helemaal gastronomisch gaan? Verwarm je Peppersaus dan lichtjes met een scheutje room of vleesjus: La William weet wat fijnproevers appreciëren. Geniet voluit van ons Belgische smaakvernuft.

Links



Website La William

Facebookpagina professionals

Facebookpagina

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: geëmulgeerde saus met peper

Ingrediënten

Ingrediënten: koolzaadolie, water, azijn, EIGEEL van scharreleieren, dextrose, maltodextrine, MOSTERD, peper (1,3%), paprikavlokken, specerijen (MOSTERD), moutazijn (GERST), limoensap, tamarinde, SOJAsaus (TARWE), aroma's, zout, suiker, glucosestroop, invertsuikerstroop, gemodificeerd zetmeel, SOJA-eiwithydrolysaat, kleurstof (karamel), voedingszuren (L+)-wijnsteenzuur, citroenzuur, appelzuur, conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), stabilisator (xanthaangom), antioxidant (calciumdinaatrium-EDTA).

Geproduceerd in een bedrijf waar ook schaaldieren, vis, melk en selderij verwerkt worden.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o		
				glutenbevattende granen	-
				tarwe	-
				rogge	-
				gerst	-
				haver	-
				spelt	-
				khorasantarwe	-
				schaaldieren	-
				ei	-
				vis	-
				pinda's	-
				soja	-
				melk	-
				noten	-
				amandelen	-
				hazelnoten	-
				walnoten	-
				cashewnoten	-
				pecannoten	-
				paranoten	-
				pistachenoten	-
				macadamianoten	-
				selderij	-
				mosterd	-
				sesam	-
				sulfiet (E220 - E228)	-
				lupine	-
				weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (ml)
Energie (kJ/kcal)	2051 / 502
Vetten	50 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.1 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	31 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	14 g
Koolhydraten	9 g
waarvan suikers	4.3 g
Vezels	0.8 g
Eiwitten	1.3 g
Zout	2.2 g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t
Veganistisch	Nee	n.v.t
Vegetarisch	Nee	n.v.t

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	3°C - 22°C	8 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	3°C - 22°C	4 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	ongeopend: bewaren bij min. 3°C en max. 22°C. Na opening: gebruiken binnen de week of koel bewaren (max. 7°C) en gebruiken binnen de maand		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Microbiologische sets

op THT/TGT

Melkzuurbacteriën	< 30000000	kve/g
Gisten	< 300000	kve/g
Schimmels	Afwezig in 1000	g
Enterobacteriaceae	< 3000	kve/g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g

gemiddeld af productie

Melkzuurbacteriën	< 30000	kve/g
Gisten	< 30000	kve/g
Schimmels	< 3000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 3000	kve/g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 100	g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 05410426002703 - La William Pepersaus 2.9kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	La William Pepersaus 2.9kg
Korte naam	La William Pepersaus 2.9kg
EAN	05410426002703
Artikelnummer fabrikant	10270
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (18.6cm x 18.6cm x 18.1cm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.9 kg
Netto gewicht	2.9 kg
Bruto gewicht	3 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (120cm x 80cm x 85cm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	388 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	30
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

emmer (18.6cm x 18.6cm x 18.1cm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	125.2 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Contactgegevens

Contactgegevens La William
Blauwenhoek 41, B1840, Londerzeel
Consumenten service
sales@lawilliam.be

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-06-06 door de producent.

v1.5.5 prodpp1760821dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*