



KENTUCKY BOURBON STYLE BBQ SAUCE

1100 GRM

Kentucky Bourbon BBQ-saus fra Paulig PRO byr på kraftig smak med en balansert kombinasjon av syrlig tomat og sødmefull bourbonrøyk. Utviklet for profesjonelle kjøkken, passer denne rike BBQ-sausen utmerket til grillet lam, langtidsstekte ribber, flammegrillet biff og saftige burgere. Den karakteristiske blandingen av modne tomater og bourbon gir en kompleks og lett karamellisert avslutning som løfter alt fra småretter til buffetservering. Bruk den rett fra flasken for å glasere kjøtt, rør den inn i sauser, eller bland med majones for en røkt bourbon-dipp. Uansett hvordan den brukes, gjør denne regionale BBQ-sausen det enkelt for kjøkkenet å følge med på dagens matrender.

Varenummer: 4541 | EPD-nummer: 2953610 | GTIN: 07311310045418

PAULIG

PRODUSENT:
Paulig Norway AS

VAREMERKE:
Santa Maria

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 675 55 280
forbrukerkontakt@santamaria.no
www.pauligpro.com/no

294 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Santa Maria

Ingredienser

Sukker, vand, tomatpuré, rørsukker, eddike, bourbon whisky (2,3%), salt, røget/røkt vand, farve (karamel), modificeret stivelse, **SENNEPSPULVER**, hvidløgsipuré, krydderier (allehånde, sort peber, Chili), løgpulver.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep	●	
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	845 kJ/ 199 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	43,00 g
Protein	1,20 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	4541
EPD-nummer	2953610
GTIN	07311310045418
GTIN2	17311310045415
GTIN3	77311310045417
Opprettet dato	28.11.2014
Oppdatert dato	22.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	28 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Krydder/konserveringsmidler/ekstrakter
Klasse	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)