

# TEXAS BARBECUE

Sauce 2 litres

**Sauce traditionnelle texane  
au goût caramélisé.**

## TEXAS BARBECUE

Sauce 2 litres

**Format professionnel  
2L = 50 à 120 portions**

- Sans colorant, ni conservateur,  
ni arôme artificiel
- Sans gluten
- Prête à l'emploi ou à détendre jusqu'à 140%
- Utilisable à chaud ou à froid

## IDEALE POUR :

- Accompagner vos grillades,  
et viandes rôties
- Apporter de l'originalité à vos plats
- Snacking ou cocktail



## NOS ENGAGEMENTS QUALITE



- ✓ Produit dans l'Union Européenne
- ✓ Garantie sans OGM,  
ni gluten, ni allergène



### Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, la sauce Texas Barbecue est produite selon les critères de qualité définis par Mars Food Europe.
- ✓ Ces derniers comprennent ISO 9001 (qualité) et normes HACCP.

**Uncle  
Ben's**  
PROFESSIONNEL



# TEXAS BARBECUE

Sauce 2 litres

## AVANTAGES

- ✓ Base culinaire prête à l'emploi
- ✓ Convient aux végétariens
- ✓ Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiels

**INGREDIENTS :** tomates (55%), sucre, vinaigre, purée de tomates (6,2%), assaisonnement barbecue (3,4%) (légumes (oignons en poudre, poudre de tomates, ail en poudre), sel, épices (paprika, piments rouge, cumin, poivre, coriandre), maltodextrine, amidon de maïs modifié, arôme de fumé, extrait de levure, colorant (caramel ordinaire), origan), amidon de maïs modifié, sel, colorant (caramel ordinaire).

**Conservation avant ouverture :**

12 mois à température ambiante dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :**

30 jours entre 0° et 3°C au réfrigérateur ou en surgélation



4 002359 661426

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DE SAUCE :

Valeurs énergétique	Glucides	Matière grasses	Protéines	Fibres	Sel
571kj/135kcal	31 g dont sucres 28 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	0.9 g	1.1 g	1.2 g



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ  
NOTRE SITE INTERNET



MARS FOODSERVICE®  
PARTENAIRE DE

E.A.T.

Entrepreneurs  
Artisans  
Territoires

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS  
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR  
[www.mars-foodservice.fr](http://www.mars-foodservice.fr)

