



# Weikau wenn´s schmecken soll!

Remouladen für den Großverbrauch

Diese Rezeptur hat einen feinen Charakter und verleiht den Speisen einen eleganten Touch.



- [Artikelübersicht](#)

## Remouladen 80% Rapsöl

### Art.-Nr.: 140

Produktbeschreibung: elfenbeinfarbene Delikatess Remoulade mit Gurkenstückchen und Kräutern, 80% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage bei Kühlung von +2 °C bis +7 °C

Restlaufzeit: mind. 90 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Art.-Nr.: 144

Produktbeschreibung: elfenbeinfarbene Delikatess Remoulade mit Kräutern, 80% Rapsöl  
mild säuerlich, aromatisch im Geschmack, cremig und homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 210 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 90 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

---

## **Remouladen 50% Rapsöl**

### **Art.-Nr.: 100**

Produktbeschreibung: cremefarbene Remoulade mit Kräutern, 50% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 90 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### **Art.-Nr.: 119**

Produktbeschreibung: cremefarbene Remoulade mit Schnittlauch und Kräutern, 50% Rapsöl  
mild säuerlich, leicht süß im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 90 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### **Art.-Nr.: 143**

Produktbeschreibung: elfenbeinfarbene Remoulade mit Gurkenstückchen und Kräutern, 50% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, steif- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 90 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### **Art.-Nr.: 150**

Produktbeschreibung: elfenbeinfarbene Remoulade mit Gurkenstückchen und Kräutern, 50% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 45 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

## **Remouladen 50% Rapsöl, ohne Konservierung**

### **Art.-Nr.: 118**

Produktbeschreibung: cremefarbene Remoulade mit Gurkenstückchen und Kräutern, 50% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### **Art.-Nr.: 154**

Produktbeschreibung: cremefarbene Remoulade mit Petersilie und Dill, 50% Rapsöl  
mild säuerlich im Geschmack, cremig- homogen in der Konsistenz

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2° C bis +7° C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

---

- Verkaufseinheit

Diese Ware ist in folgenden Verkaufsgrößen erhältlich:

Art.- Nr.	Artikelbezeichnung	875ml	1kg	3kg	5kg	10kg
140	Delikatess Remoulade, 80% Rapsöl		Lagerware	Lagerware	Lagerware	Lagerware
144	Delikatess Remoulade, 80% Rapsöl (12 Tubenx875ml/Karton)	Lagerware				
100	Remoulade mit Kräutern, 50% Rapsöl		Lagerware	Sortiment	Sortiment	Sortiment
119	Remoulade, mit Schnittlauch, 50% Rapsöl			Lagerware		
143	Remoulade, steif, 50% Rapsöl			2kg		
150	Remoulade, mit Ei und Gurke, 50% Rapsöl		Lagerware	Sortiment		
118	Remoulade, mit Gurke und Kräutern, 50% Rapsöl (ohne Konservierung)		Lagerware			
154	Remoulade, mit Petersilie und Dill, 50% Rapsöl (ohne Konservierung)		Lagerware		Lagerware	



**Verkaufseinheit:**

Alle Verpackungsgrößen sind nach Absprache möglich!

Ab 150kg pro Bestellung auch in einer Private Label  
Verpackung möglich:

Tuben 875 ml in Private Label auf Anfrage.

So erreichen Sie uns

Telefon: +49 5246 9356-0 | E-Mail: kontakt@weikau.de | Internet: weikau.de