

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce vinaigrette à l'Aceto Balsamico di Modena - Huile d'olive vierge extra : 8%.

**Descriptif produit :** Au vinaigre balsamique de Modène, vinaigre de vin et jus de fraise. Colis de 6 bouteilles PET

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.020 kg

**Liste des ingrédients :** huile de tournesol, Aceto Balsamico di Modena IGP\* 23 %%(vinaigre de vin, moût de raisin concentré), eau, huile d'olive vierge extra 8 sucre, jus de fraise concentré 1 5 sel, épaississants carraghénanes et gomme xanthane, épices ( jalapeno vert en poudre), jus de framboise concentré, arôme naturel de framboise

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	
huile de tournesol	France

**Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 91

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Pur beurre, Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

# Sauce vinaigrette balsamique de Modène fraise en bouteille 1 L MAILLE

Article : 1415

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	88 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	281 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	88 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Secouer vivement la bouteille avant utilisation. Déverrouiller le bouchon en retirant la bague de sécurité et retirer l'opercule. Secouer avant chaque utilisation pour ré-émulsionner. il s'agit d'une sauce vinaigrette prête à l'emploi. S'utilise à froid pour les assaisonnements et les marinades, ou à chaud pour le déglçage d'une cuisson . Se conserve durant 4 semaines au réfrigérateur après ouverture. Rendement : Bouteille de 1 L. Soit plus de 65 portions de 15 ml (1 cuillère à soupe).

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,073	503	51	6	11	10		0.5	1.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.01

**Type de matières grasses :** Olive, Tournesol

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6.11	6.58	6	Bouteille			8722700606703
Bouteille	1.02	1.1	1	Bouteille			8722700472544
Litre	1.02	0	1	Bouteille			
Couche	97.82	0	96	Bouteille	16		8722700472551
Palette	489.12	0	480	Bouteille	80		8722700472568
Pièce unitaire	1.02	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1