

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre de cidre Normandie 5% acidité

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de cidre (SULFITES), conservateur : SULFITE acide de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre de cidre	France
sulfite acide de sodium	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090091 - Vinaigres comestibles et succédanés de vinaigre comestibles obtenus à partir d'acide acétique, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l (à l'excl. des vinaigres de vin)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	5 % (+/- 0.2)	pH	3.1 (+/- 0.4)
Alcool	0.5 ° (<=)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs fruitées, de pommes fermentées lui permettent d'accompagner avantageusement les salades un peu fade (laitue, mâche), les viandes blanches (lapin, poulet, porc) en marinade par exemple. Lui associer une huile de noix et un peu de jus de citron, du laurier, des clous de girofle de l'ail. L'huile de colza est aussi une association à envisager. Le vinaigre de Cidre peut également s'utiliser pour déglacer les sucs de cuissons d'une recette de viande blanche, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche de fraîcheur, ainsi que dans un sauce à la crème. Rendement : Bouteille de 1 L.

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							
24	6	0.1	0.1	0.6	0.2	0.4	0.4	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

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	9	6	Bouteille		266x175x317	13077311088229
Couche	96	0	96	Bouteille	16		
Palette	480	0	480	Bouteille	80	1200x800x1735	23077311088226
Bouteille	1	1.5	1	Bouteille			3077311088222
Litre	1	0	1	Bouteille			
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Pièce	1	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1