

# Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Vinaigre de vin au jus de framboise  
**Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg  
**Liste des ingrédients :** Vinaigre de vin rouge SULFITES, jus de framboise (5%), arôme SULFITES, conservateur : E222 SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre de vin rouge	France, Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 51]  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Sulfites  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

# Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	7 % (+/- 0,2 g/100 ml)	pH	0 (+/- 0,4)
Alcool	0 ° ( ≤ 1,5 %)		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs de fruits rouges et plus particulièrement de framboise lui permettent d'accompagner avantageusement les salades gourmandes aux gésiers, foie gras et magrets fumés. Nature, additionnée d'un trait d'huile de noix ou de noisette. Le vinaigre au jus de framboise peut également s'utiliser pour déglacer les sucres de cuissons d'une recette de viande blanche, de volaille, abat ou gibier.  
Rendement : Bouteille de 1 L

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
25	6	0.1	0.1	0.9	0.3	0.4	0.1	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**Type de matières grasses :** Aucune

# Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097

## 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 / Flacon		266x175x317	13077318721327
Bouteille	1	1.5	1	Bouteille / Flacon			3077318721320
Couche	96	0	96	Bouteille / Flacon	16		
Palette	480	745	480	Bouteille / Flacon	80	1200x800x1735	
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Pièce	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Boite	1	0	1	Bouteille / Flacon			