

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

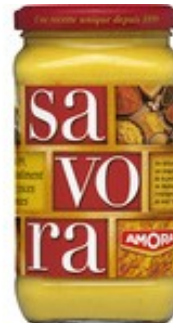


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Spécialité à la moutarde de Dijon, aux épices et aromates.

Descriptif produit : Colis de 12 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Pot de 0.390 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : moutarde de Dijon 40% (eau, graines de MOUTARDE brunes 14%, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), vinaigre de malt (ORGE) 27%, eau, farine de BLÉ, sucre, vinaigre d'alcool, sel, miel 1,4%, épices et aromates 0,8% (curcuma, cannelle, ail, noix de muscade, oignon, piment de Cayenne, graines de CÉLERI, clou de girofle, graines de MOUTARDE blanches, estragon).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
moutarde	France

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

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	67 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	127 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	67 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 : Taper le fond du pot avec le plat de la main et débloquer le couvercle. Un pop doit se faire entendre lors de la première utilisation. En dehors de son utilisation, maintenir la Savora au frais (si possible). Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Pot adapté à une utilisation en cuisine et surtout pour mettre sur un comptoir de snacking ou en libre service. Rendement : Pot de 385 g soit près de 40 doses de 10 g.

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							
513	124	4.8	0.3	15	5.9		3.8	4.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

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
Pièce unitaire	0.39	0	1	Pot			
Couche	69.3	0	180	Pot	15		8712100731839
Palette	415.8	655	1080	Pot	90	1200x800x930	8712100731846
Pot	0.39	0.58	1	Pot			8712100731822
Colis	4.62	7	12	Pot		280x210x130	8712100249389
Pièce	0.39	0	1	Pot			