

# Moutarde de Dijon en seau 5 kg AMORA

Article : 42825



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Moutarde de Dijon

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : eau, graines de MOUTARDE (26%), vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (E224 (SULFITES)).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	

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

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

**Allergènes majeurs :** Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 :** 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	230 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	200 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	230 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 :** Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la sauce restante dans le seau. En dehors de son utilisation, maintenir la moutarde 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. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table. Rendement : Seau de 5 kg. Soit 500 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							
663	159	12	0.7	4.4	2.3	1.9	7.1	5.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.59

**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
Couche	90	0	18	Seau	18		
Palette	450	477	90	Seau	90	1200x800x1150	8720182299123
Colis	5	5.3	1	Seau		230x230x200	8720182299109
Seau	5	5.3	1	Seau			8720182299093
Pièce	5	0	1	Seau			