

Mayonnaise haute fermenté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 42930



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise à la moutarde de Dijon

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 4.700 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : huile de colza 70%, eau, vinaigre d'alcool 7%, jaune d'OEUF de poules élevées en plein air 6,2%, dextrose, moutarde de Dijon 2% (eau, graines de MOUTARDE 0,7%, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), sel, amidon modifié de maïs, arômes, épaississant : gomme xanthane, colorants : extrait de paprika et lutéine.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 91

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 ainsi que des amers aromatiques du n°

Mayonnaise haute fermeté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 42930

2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	227 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	182 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	227 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 : Retirer le couvercle du seau en respectant les règles d'hygiène et de traçabilité. Le produit est prêt à être utilisé. Grâce à sa texture et à sa tenue, la mayonnaise Amora s'utilise en sauce condimentaire pour accompagner viandes, poissons, crustacés ou légumes froids. Elle entre aussi dans la composition de salades composées (salade russe, macédoine, piémontaise, rémoulade,...). Elle peut être parfumée et agrémentée afin de réaliser toutes les variantes d'une mayonnaise classique (andalouse, italienne, tartare, cocktail, verte, Cambridge, indienne,...). Particulièrement adaptée à la réalisation des décors de plats, à l'aide d'une poche pâtissière et d'une douille cannelée. Une fois dressée, la mayonnaise Amora garde sa tenue et sa brillance, même à la suite d'un passage en chambre froide de quelques heures. Après ouverture, le seau doit être conservé au froid positif, jusqu'à 3 semaines.
Rendement : Seau de 5 L. Soit 470 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							
2,786	666	72	6.2	5.2	4.6	0.5	1.1	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza

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	84.6	0	18	Seau	18		
Palette	423	465.28	90	Seau	90	1200x800x1060	53250546668178
Colis	4.7	4.892	1	Seau		227x227x182	3250546668173
Seau	4.7	4.892	1	Seau		227x227x182	3250546668173