

Mayonnaise haute fermenté en seau 4,75 kg LESIEUR PROFESSIONNEL

Article : 44234



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 : Mayonnaise haute fermenté

Descriptif produit : Seau de 4,75 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 4.750 kg

Liste des ingrédients : Huile de colza (68,5%), eau, vinaigre, jaune d'OEUF frais (5%), MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, antioxydant : diSULFITE de potassium, acidifiant : acide citrique), sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : E330, antioxydant : E385, colorants : lutéine et extrait de paprika, arômes.

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 : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 240

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

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%

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 Lesieur 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 Lesieur 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							
2,660	647	70	5.4	2.7	1.5	0.5	1.2	1.48

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 6.0 g/100g, Oméga 6 : 14.0 g/100g

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	95	0	20	Seau	20		
Palette	570	0	120	Seau	120		
Pièce unitaire	4.75	0	1	Seau			
Colis	4.75	4.95	1	Seau			
Seau	4.75	4.95	1	Seau			3011360037459