

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre de cidre Normandie 5% acidité

Descriptif produit : Colis de 12 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Bouteille de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de cidre SULFITES, conservateur : SULFITE acide de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre de cidre	France
sulfite acide de sodium	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090091 - Vinaigres comestibles et succédanés de vinaigre comestibles obtenus à partir d'acide acétique, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l (à l'excl. des vinaigres de vin)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	5 % (+/- 0.2)	pH	3.1 (+/- 0.4)
Alcool	0.5 ° (<=)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs fruitées, de pommes fermentées lui permettent d'accompagner avantageusement les salades un peu fade (laitue, mâche), les viandes blanches (lapin, poulet, porc) en marinade par exemple. Lui associer une huile de noix ou de noisettes et un peu de jus de citron, du laurier, des clous de girofle de l'ail. L'huile de colza est aussi une association à envisager. Le vinaigre de Cidre peut également s'utiliser pour déglacer les sucres de cuissons d'une recette de viande blanche, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche de fraîcheur, ainsi que dans une sauce à la crème. Rendement : Bouteille de 50 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
24	6	0.1	0.1	0.6	0.2	0.4	0.4	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

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
Colis	6	9.9	12	Bouteille		276x206x254	13077311020229
Bouteille	0.5	0.83	1	Bouteille			3077311020222
Couche	84	0	168	Bouteille	14		
Palette	420	718	840	Bouteille	70	1200x800x1420	23077311020226
Pièce unitaire	0.5	0	1	Bouteille			
Pièce	0.5	0	1	Bouteille			