

Crème de vinaigre à la tomate et origan en bouteille 400 ml BORGES

Article : 136457



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème à base de vinaigre de blanc à la tomate et à l'origan

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 0.490 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin blanc*(vin, conservateur : métabisulfite de potassium), moût de raisin concentré*, sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié de maïs*, tomate, sel, extrait végétal concentré, arôme naturel, origan. *Contient SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre de vin blanc	Union Europ.

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 390

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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 : 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° 2103 90 30)

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 : Déverrouiller le bouchon en retirant le film de plastique lors de la première utilisation. La crème de vinaigre de vin blanc tomate est prête à l'emploi. Ses saveurs typées et légèrement sucrées, ainsi que sa texture sirupeuse lui permettent d'apporter une touche tant visuelle que gustative dans l'assiette. Elle accompagne avantageusement les salades composées exotiques et de terroir, les viandes blanches, les charcuteries, les abats et les poissons froids (truite et saumon), les légumes marinés à l'huile, et plus généralement les mets les plus délicates. En assaisonnement, lui associer une huile de noisette. La crème de vinaigre s'utilise généralement pour décorer d'un tag le fond ou les bords d'assiette, mais ne pas hésiter à l'utiliser pour texturer une vinaigrette et lui apporter une saveur plus corsée et plus sucrée. Rendement : Bouteille de 40 cl.

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							
1,008	237	0	0	56	49	0	1	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	2.94	3.32	6	Bouteille		190x131x237	18410179011353
Bouteille	0.49	0.54	1	Bouteille			8410179011356
Couche	99.96	0	204	Bouteille	34		
Palette	499.8	565.1	1020	Bouteille	170	1200x800x1250	
Pièce	0.49	0	1	Bouteille			