

Moutarde au moût de raisin en seau 1 kg BEAUFOR

Article : 179320



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 : Moutarde au moût de raisin

Descriptif produit : Colis de 6 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Moût de raisin* (43%), graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, épices, colorant : anthocyanes*, sucre, conservateur: E222*. *Contient des SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre de vin rouge	France, Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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
Acidité acétique	1 % (+/-0.4)	pH	3.9 (0.4)
Extrait sec	50 % (>)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la moutarde 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, 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 1 kg soit 100 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							
1,067	255	10	0.8	29	29	9.2	7.8	2.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

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	54	0	54	Seau	9		
Palette	432	0	432	Seau	72	1221x816x1270	
Colis	6	6.6	6	Seau		405x272x140	13077312391229
Seau	1	1.1	1	Seau			3077312391222
Pièce	1	0	1	Seau			



Moutarde au moût de raisin en seau 1 kg BEAUFOR

Article : 179320