

Vinaigre balsamique blanc en bouteille 2 L BORGES

Article : 183103



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre d'Italie obtenu à partir de vinaigre de vin et moût de raisin concentré.

Descriptif produit : Bouteille PET de 2 L. Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bidon de 2.024 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin blanc, moût de raisin concentré, antioxydant : métabisulfite de potassium SULFITES

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

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,800

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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 : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Déverrouiller le bouchon en forçant un peu lors de la première utilisation. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs typées de mou de raisin cuit et légèrement sucrées lui permettent d'accompagner avantageusement les salades de tomate, les viandes (boeuf et canard), les charcuteries italiennes et poissons froids (truite et saumon), les légumes marinés à l'huile d'olive, et plus généralement les mets les plus délicates. Lui associer une huile d'olive vierge extra. Le vinaigre balsamique blanc peut également s'utiliser pour déglacer les sucs de cuissons d'une recette de viande rouge, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche aigre douce. Rendement : Bidon de 2 L.

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							
468	110	0	0	28.6	21.7		0.2	0.01

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	12.144	12.97	6	Bidon		332x220x299	18410179014477
Bidon	2.024	2.123	1	Bidon			8410179014470
Couche	145.728	0	72	Bidon	12		
Palette	728.64	800.2	360	Bidon	60	800x1200x1645	28410179014474
Pièce unitaire	2.024	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 2