

# Sauce vinaigrette tomate fraise en bouteille 1 L MAILLE

Article : 221210



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 :** Vinaigrette allégée en matières grasses (25%). Réduit en matières grasses de 66% par rapport à une vinaigrette classique (75% MG) à 2850 kJ / 680 kcal pour 100 g.

**Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles PET

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** eau, huile de colza 25%, vinaigre d'alcool, purée de tomates double concentrée 8%, purée de fraise (fraise 6,3%, sucre), sucre, concentré de tomate 5,4%, correcteur d'acidité : acide lactique, sel, concentré de radis, concentré de carotte, épaississant : gomme xanthane, poivre noir, ail déshydraté.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
EAU	France
HUILE DE COLZA	Union Europ., Hors UE

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) : 21]

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien

# Sauce vinaigrette tomate fraise en bouteille 1 L MAILLE

Article : 221210

**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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.28 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.088 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.088 système métrique		

## 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 :** Les nouvelles vinaigrettes vegan de Maille inspiration sauront vous surprendre par leur légèreté et leur combinaison de saveurs uniques. Apportez la couleur rubis des tomates associée au subtil parfum de fraises à tous vos plats, à froid, pour assaisonner vos salades, mais également à chaud, en marinade ou en déglçage. Et bien sûr, c'est sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel.

## 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							
1,236	295	26	2.1	12	11	1.5	1	1.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.04

**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
Bouteille	1	1.4	1	Bouteille			8710522647660
Colis	6	8.8	6	Bouteille		267x179x281	8710522647653
Couche	96	0	96	Bouteille	16		
Palette	480	729	480	Bouteille	80	1200x800x1555	8710522647790