



**MAILLE Sauce  
Vinaigrette Cassis  
Framboise 1L**



**AVANTAGES PRODUIT**

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Cassis Framboise Maille® en format 1L.
- Notre sauce vinaigrette est élaborée avec du vinaigre de vin rouge, du jus de cassis et du jus de framboise.
- Utilisable à froid comme à chaud, la Sauce Vinaigrette Maille s'adapte à tous les plats et les associations.
- Notre Sauce Vinaigrette est vendue dans une bouteille en verre fermée hermétiquement de 1L. Conservez-la jusqu'à 3 semaines après ouverture à l'abri de la lumière et à température ambiante.
- Conçue exclusivement pour eux, cette sauce vinaigrette permet un gain de temps considérable aux chefs.

Dénomination légale :	Sauce Vinaigrette			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Huile de colza, vinaigre de vin rouge (dont SULFITES), eau, jus de cassis concentré 3,5%, sucre, miel, jus de framboise concentré 1%, épices (gingembre, jalapeño, paprika), sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme naturel. Peut contenir : graines de sésame, moutarde.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten			x
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	
	Anhydride sulfureux et sulfites	x		
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E22X - Sulfites (générique) - E47 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Sulfites			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : Pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agitez 10 secondes avant chaque utilisation.
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Avant ouverture : se conserve à l'abri de la lumière, à température ambiante Après ouverture : se conserve 4 semaines au réfrigérateur ou 3 semaines à température ambiante
<b>Pays de Conditionnement :</b>	France

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>		2012KJ - 481Kcal			
<b>Matières grasses</b>		50 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>		3.7 g			
<b>Glucides</b>		6.9 g			
<b>- dont sucres</b>		6.7 g			
<b>Fibres alimentaires</b>		< 0.5 g			
<b>Protéines</b>		< 0.5 g			
<b>Sel</b>		0.51 g			

\* Taille de la portion =

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens :	OUI	Sans OGM:	NON	Sans Alcool:	NON
Convient aux végétaliens :	NON	Kasher:	NON	Halal:	NON
Produit Biologique:	NON				

Produit ionisé :

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700234098	MAI VINAIGRETTE CAS FRAMB						1	1,039	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700561699	6				UC/ Cart		6	6,5	278	186	296	15,3
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che							
PALETTE	8712100835551	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	480	545	1200	800	1630	1564,8

Code douanier : 21039090

### Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
HACCP en place  
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

### Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)