



Maille Sauce Vinaigrette
Sésame Soja 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=57991680_44495E1E8B03993524814138480E343E&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Sésame Soja Maille® en format 1L.
- Notre sauce vinaigrette est élaborée avec du vinaigre de vin rouge, de la sauce soja, de l'huile de sésame et des graines de sésame grillées.
- 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 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.
- Pour profiter de toutes les saveurs de ses ingrédients, notre vinaigrette est formulée sans arôme artificiel.

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : huile de colza, vinaigre de vin rouge, sauce soja 15% (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel, vinaigre d'alcool, alcool, sucre), huile de SÉSAME 7%, vinaigre de vin blanc, sucre, eau, graines de SÉSAME grillées 2%, sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, épices (gingembre, jalapeño, paprika). Peut contenir : 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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x

E47 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	- Présents dans la recette : Soja, Graines de sésame, Blé
---	---

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : Pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agitez 10 secondes avant chaque utilisation.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	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.
Pays de Conditionnement :	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 ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2102kJ - 502kcal			
Matières grasses		52 g			
- dont acides gras saturés		4.5 g			
Glucides		5.4 g			
- dont sucres		4.7 g			
Fibres		0.6 g			
Protéines		1.8 g			

Sel		1.5 g			
-----	--	-------	--	--	--

* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : OUI

Sans OGM: OUI

Sans Alcool: NON

Convient aux végétaliens : OUI

Kasher: NON

Halal: NON

Produit Biologique: NON

Produit ionisé : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700234159	MAI VINAIGRETTE SESA SOJA						0,998	1,04	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700561705	6				UC/ Cart		5,988	6,419	278	186	296	15,3
COUCHE		16	CARTON	96			UC/ Che						
PALETTE	8712100835766	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	479	538,5	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
Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com