



### AVANTAGES PRODUIT

- Découvrez la sauce vinaigrette Balsamique Fraise Maille® 1L, une recette raffinée et équilibrée qui apporte une touche originale à vos plats.
- Utilisable à froid ou à chaud, idéale pour toutes vos préparations.
- Recette élaborée à partir de vinaigre balsamique de Modène, jus de fraise et huile d'olive vierge extra.
- Formulée sans arôme artificiel, sans colorant artificiel
- Convient aux végétariens.
- Spécialement conçue pour les chefs permet un gain de temps précieux en cuisine.

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette à l'Aceto Balsamico di Modena IGP* - Huile d'olive vierge extra : 8%.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : huile de colza, Aceto Balsamico di Modena IGP* 23% (vinaigre de vin, moût de raisin concentré), eau, huile d'olive vierge extra 8%, sucre, jus de fraise concentré 1,5%, sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, épices (paprika, jalapeño), jus de framboise concentré, arôme naturel.  Peut contenir : graines de <b>sésame, moutarde</b> . *Indication Géographique Protégée.	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
E407 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agitez 10 secondes avant chaque utilisation
Dosages :	Voir sur l'emballage
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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2106 KJ - 503 Kcal			
Matières grasses		51 g			
- dont acides gras saturés		4.3 g			
Glucides		10 g			
- dont sucres		10 g			
Fibres		<0.5 g			
Protéines		<0.5 g			
Sel		1 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: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI  
 Produit biologique : NON

### 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	8722700472544	MAI VINAIGRET BALS FRAISE						1,01	1,069	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700606703	6				UC/ Cart		6,06	6,5	278	186	296	15,305568
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che		97	104	1200	800	1630	245
PALETTE	8712100835780	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	484,8	544,7	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  
 www.ufs.com  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)