



Maille Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise 1 l



AVANTAGES PRODUIT

- Découvrez la sauce vinaigrette Balsamique Fraise MAILLE® au format 1 l. Une recette raffinée et équilibrée qui apportera une touche originale à vos préparations culinaires.
- Notre sauce vinaigrette est élaborée avec du vinaigre balsamique de Modène, du jus de fraise et à base d'huile d'olive vierge extra.
- Utilisable à froid comme à chaud, la Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise Maille s'adapte à tous les plats et les associations.
 - Notre Sauce Vinaigrette est vendue dans une bouteille en verre fermée hermétiquement de 1 l. 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 à l'Aceto Balsamico di Modena - Huile d'olive vierge extra : 8%.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
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 sésame, moutarde. *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	x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	x
	Anhydride sulfureux et sulfites			X
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E47 - 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.
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		2106 KJ / 503 KCAL			
Matières grasses		51 g			
- dont acides gras saturés		4.3 g			
Glucides		10 g			
- dont sucres		10 g			
Fibres alimentaires		<0.5 g			
Protéines		<0.5 g			
Sel		1.0 g			

* Taille de la portion =

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

¹ : 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 :	OUI	Kasher:	NON	Halal:	NON
Produit Biologique:	NON				

Produit ionisé :

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	8722700472544	MAI VINAIGRET BALS FRAISE						1	1,053	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700606703	6					UC/ Cart	6,06	6,5	278	186	296	15305568
COUCHE		16	CARTON	96			UC/ Che						
PALETTE	8712100835780	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	484,8	545	1200	800	1630	1564800000

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