



AVANTAGES PRODUIT

Découvrez le Vinaigre de Vin Rouge Aromatisé à la Framboise Maille, une recette fruitée et savoureuse. L'alliance unique du vinaigre de vin rouge acidulé associé au goût fruité de l'arôme naturel de framboise et du jus de framboise concentré. Ce vinaigre est disponible dans une bouteille en verre recyclable de 50 cl. Le vinaigre de Vin rouge Aromatisé à la framboise apportera de la fraîcheur à vos plats préférés et les rehaussera d'une note fruitée. Une recette idéale dans les marinades, les salades gourmandes, les viandes rouges et les gibiers. Selon la réglementation en vigueur, les vinaigres sont dispensés de DDM (Date de Durabilité Minimale), mais nous recommandons de les consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture.

Dénomination légale :	Vinaigre de vin rouge aromatisé framboise.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : vinaigre de vin rouge 99% (dont SULFITES), arôme naturel, stabilisant : gomme d'acacia, conservateur : DISULFITE de potassium.	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
	- Présents dans la recette :	Sulfites, Disulfites		

INFORMATIONS TECHNIQUES





**Unilever
Food
Solutions**

Mode d'emploi :

Dosages :

DDM Garantie Réception Entrepôt :

270 Jours

Mode de conservation du produit :

Afin que votre vinaigre délivre tout son arôme, consommez-le dans les 6 mois après ouverture.

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		92KJ - 21Kcal			
Matières grasses		<0.5			
- dont acides gras saturés		<0.1			
Glucides		<0.5			
- dont sucres		<0.5			
Fibres		<0.5			
Protéines		<0.5			
Sel		<0.01			

* 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 :

NON

Sans OGM:

OUI

Convient aux végétaliens :

NON

Produit biologique :

NON



INFORMATIONS LOGISTIQUES

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	3036810230440	MAILLE VINAI.VINROUGEFRAM						0.5	0.89	67	67	276	1.238964	
CARTON	#####	6				UC/ Cart		3	5.4	207	160	284	9.40608	
COUCHE		29	CARTON	174			UC/ Che		87	157	1200	800	1002	273
PALETTE	#####	3	COUCHE	87	CARTON	522	UC/ Pal		261	494.8	1200	800	1002	961.92

Code douanier : 22090011

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