



Maille Sauce Vinaigrette Cassis Framboise 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986976_8DAC2A0A6B2850EA69F1D64AE2FD0ADE&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Casis 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 de 1L. Conservez-la jusqu'à 3 semaines après ouverture, à l'abri de la lumière et à température ambiante.
 - Conçue exclussivement 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 :	Dénomination légale : Sauce vin						
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES						
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten			х			
	Crustacés et produits à base de						
	crustacés			Х			
	Oeufs et produits à base d'œufs			Х			
	Poissons et produits à base de						
Ingrédients huile de colza, vinaigre de vin rouge	poissons			X			
(dont SULFITES), eau, jus de cassis concentré 3,5%,	Arachides et produits à base			.,			
sucre, miel, jus de framboise concentré 1%, épices	d'arachide			Х			
	Soja et produits à base de soja			X			
(gingembre, jalapeño, paprika), sel, épaississants	Lait et produits à base de lait (y			х			
carraghénanes et gomme xanthane, arôme naturel.	compris de lactose)						
Peut contenir graines de sésame, moutarde.	Fruits à coques et produits à			х			
	base de ces fruits)						
	Céleri et produits à base de céleri		X				
	Moutarde et produits à base de						
	moutarde		х				
	Graines de sésame et produits à						
	base de graines de sésame		Х				
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			х			
	Mollusques et produits à base						
	de mollusques		X				
E22X - Sulfites (générique) - E47 - Carraghénanes -	·		1				
E415 - Gomme xanthane -	- Présents dans la recette :						



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 :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Allemagne

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

_		HOTRITIONITEEEES			ı
Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit prépαré ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2012kJ - 481kcal			
Matières grasses		50 g			
- dont acides gras saturés		3.7 g			
Glucides		6.9 g			
- dont sucres		6.7 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		< 0.5 g			
Sel		0.51 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 : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON

Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								_	POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							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/ C				UC/ Cart	5,982	6,412	278	186	296	15,3
COUCHE		16	CARTON		96		UC/ Che						
PALETTE	8712100835551	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	478,6	538	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

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

Nous contacter: