



Maille Vinaigrette Échalote & Oignons Rouges 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986016_0B87119DA832FA3DF4DE584BDC1CEE96&file=

AVANTAGES PRODUIT

- "- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Échalote & Oignon rouge Maille® en format 1L.
- Notre sauce vinaigrette est élaborée à base de vinaigre de vin rouge sélectionné pour sa puissance aromatique, subtilement relevé d'une touche d'échalote.
 - 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 les chefs, cette sauce vinaigrette permet un gain de temps considérable.
 - Pour profiter de toutes les saveurs de ses ingrédients, notre vinaigrette est formulée sans arôme artificiel."

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette.							
INGRÉDIENTS	ALLERO	GÈNES	ÈNES					
	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 29%,	poissons			Х				
miel, jus concentré d'échalote 4%, oignon rouge 2,8%,	Arachides et produits à base			X				
	d'arachide							
jus de raisin concentré, oignon, eau, sel, jus de cassis	Soja et produits à base de soja		Х					
concentré, épaississants carraghénanes, gomme	Lait et produits à base de lait (y			х				
xanthane, arôme naturel d'oignon, jalapeño. Peut	compris de lactose)							
contenir graines de sésame, moutarde.	Fruits à coques et produits à			х				
	base de ces fruits)							
	Céleri et produits à base de			Х				
	céleri							
	Moutarde et produits à base de		x					
	moutarde							
	Graines de sésame et produits à		x					
	base de graines de sésame							
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			Х				
	Mollusques et produits à base		х					
500V 6 IS: (/ / !) 5405 0 ! /	de mollusques							
E22X - Sulfites (générique) - E407 - Carraghénanes -								
E415 - Gomme xanthane -	- Présents dans la recette :							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	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

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		2130kJ - 508kcal			
Matières grasses		51 g			
- dont acides gras saturés		3.8 g			
Glucides		9.8 g			
- dont sucres		9.3 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		0.5 g			
Sel		1.1 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN						I	Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8712566662227		MAI VINAIGRETTE ECHA OIGN					1	1,049	88	88	281	2,176064
CARTON	8712566188062	6 UC/				UC/ Cart	6,036	6,47	278	186	296	15,3	
COUCHE		16	CARTON		96		UC/ Che						
PALETTE	8712100835773	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	482,9	542,6	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: