







AVANTAGES PRODUIT

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Sésame Soja Maille® en format 1L.
- '- Notre sauce vinaigrette est élaborée avec du vinaigre de vin rouge, de la sauce soja, de l'huile de sésame et des graines de sésame grillées
 - '- 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 en verre fermée hermétiquement 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 :	Sauce Vinaigrette							
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			X				
	Oeufs et produits à base d'œufs			х				
	Poissons et produits à base de							
Huile de colza, vinaigre de vin rouge, sauce soja 15%	poissons			X				
(eau, graines de SOJA, BLÉ, sel, vinaigre d'alcool,	Arachides et produits à base							
alcool, sucre), huile de SÉSAME 7%, vinaigre de vin	d'arachide			Х				
blanc, sucre, eau, graines de SÉSAME grillées 2%, sel,	Soja et produits à base de soja	х						
épaississants : carraghénanes et gomme xanthane,	Lait et produits à base de lait (y			х				
épices (gingembre, jalapeño, paprika). Peut contenir	compris de lactose)			Х				
: moutarde.	Fruits à coques et produits à			x				
	base de ces fruits)			^				
	Céleri et produits à base de			x				
	céleri			^				
	Moutarde et produits à base de		x					
	moutarde		,					
	Graines de sésame et produits à	х						
	base de graines de sésame							
	Anhydride sulfureux et sulfites Lupin et produits a base de			Х				
ADDITIFS	lunin			x				
	Mollusques et produits à base							
	de mollusques			Х				
E47 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	- Présents dans la recette :	Sojα, Blé	e, Graines de	e sésame				



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 prépαré ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2102KJ - 502Kcal			
Matières grasses		52 g			
- dont acides gras saturés		4.5 g			
Glucides		5.4 g			
- dont sucres		4.7 g			
Fibres alimentaires		< 0.6 g			
Protéines		1.8 g			
Sel		1.5 g			

^{*} Taille de la portion =

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: NON Sans Alcool: NON Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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



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	8722700234159	MAI VINAIGRETTE SESA SOJA					JA	1	1,07	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700561705	6 (UC/ Cart	6	6,5	278	186	296	15305568	
COUCHE		18	CARTON		108		UC/ Che						
PALETTE	8717163682319	3	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	379	1200	1000	1032	1238400000

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