



Maille Sauce Vinaigrette Basilic 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986944_A7B8F4551122D1ACC15D295FCCBF3DD3&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Basilic Maille® en format 1L.
 - Notre sauce vinaigrette est élaborée à partir de basilic, de miel et de gingembre.
- Utilisable à froid comme à chaud, la Sauce Vinaigrette Basilic 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 exclusivement pour eux, cette sauce vinaigrette permet un gain de temps considérable aux chefs.
 - Pour profiter de toutes les saveurs de ses ingrédients, notre vinaigrette basilic est formulée sans arôme artificiel.

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients huile de colza, eau, vinaigre aromatisé au basilic 18% (vinaigre de vin blanc, extrait de basilic, conservateur E224 (SULFITES)), huile infusée au basilic 9% (huile de maïs, extrait de basilic), miel 6,5%, vinaigre de vin blanc, sucre, sel, épaississants carraghénanes et gomme xanthane, épices et aromates (jalapeño, gingembre 0,02%, basilic). Peut contenir graines de sésame, moutarde.	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			
E22X - Sulfites (générique) - E47 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- 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

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2006kJ - 479kcal			
Matières grasses		50 g			
- dont acides gras saturés		4.2 g			
Glucides		7 g			
- dont sucres		7 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		< 0.5 g			
Sel		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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700234067	MAI VINAIGRETTE BASILIC						1	1,07	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700561682	6			UC/ Cart	6	6,5	278	186	296	15,3		
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che							
PALETTE	8712100835544	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	480	545	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

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