

SALSA

Sauce 2 litres

Sauce tomate épicée
avec des oignons, poivrons
rouges et verts, piments
jalapeno et coriandre.

SALSA

Sauce 2 litres

Format professionnel

2L = 50 à 100 portions

- Sans colorant, ni conservateur,
ni arôme artificiels
- Sans gluten
- Prête à l'emploi ou à détendre jusqu'à 140%
- Utilisable à chaud ou à froid

IDEALE POUR :

- Les entrées, plats, snacking ou cocktail



NOS ENGAGEMENTS QUALITE



- ✓ Produit dans l'Union Européenne
- ✓ Garantie sans OGM,
ni gluten, ni allergène



Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité
alimentaire irréprochable, la sauce Salsa
est produite selon les critères de qualité
définis par Mars Food Europe.
- ✓ Ces derniers comprennent ISO 9001
(qualité) et normes HACCP.

**Uncle
Ben's**
PROFESSIONNEL

SALSA

Sauce 2 litres

AVANTAGES

- ✓ Prête à l'emploi ou détente jusqu'à 140 %
- ✓ Utilisation à chaud ou à froid
- ✓ Convient aux végétariens

INGREDIENTS : tomates (47%), oignons (18%), poivrons verts (12%), purée de tomates (10%), poivrons rouges (4,0%), sucre, vinaigre, sel, amidon de maïs modifié, acidifiant (acide lactique), arôme naturel, piment jalapeno (0,1%), coriandre, épices (0,04%) (contient piment chili en poudre).

Conservation avant ouverture :

12 mois à température ambiante dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture :

14 jours entre 0° et 3°C au réfrigérateur ou en surgélation



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DE SAUCE :

Valeurs énergétique	Glucides	Matière grasses	Protéines	Fibres	Sel
187kj/44kcal	8,2 g dont sucres 6,4 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	1.3 g	1.7 g	1.2 g



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ
NOTRE SITE INTERNET



MARS FOODSERVICE®
PARTENAIRE DE



RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR
www.mars-foodservice.fr

