



**Maille Sauce Vinaigrette  
Basilic 1L**



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

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce vinaigrette.</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
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 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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	
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
E22X - Sulfites (générique) - E47 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : Pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agitez 10 secondes avant chaque utilisation.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Allemagne

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>pour 100 g de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit préparé<sup>1</sup></b>	<b>Par portion*</b>	<b>%** par portion*</b>
<b>Valeur énergétique</b>		2006kJ - 479kcal			
<b>Matières grasses</b>		50 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>		4.2 g			
<b>Glucides</b>		7 g			
<b>- dont sucres</b>		7 g			
<b>Fibres</b>		< 0.5 g			
<b>Protéines</b>		< 0.5 g			
<b>Sel</b>		1 g			

\* Taille de la portion =

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

<sup>1</sup> : 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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)