



Maille Sauce Vinaigrette
Balsamique Fraise 1 L



AVANTAGES PRODUIT

- Découvrez la sauce vinaigrette Balsamique Fraise Maille® 1L, une recette raffinée et équilibrée qui apporte une touche originale à vos plats.
- Spécialement conçue pour les chefs permet un gain de temps précieux en cuisine.
- Utilisable à froid ou à chaud, idéale pour toutes vos préparations.
- Recette élaborée à partir de vinaigre balsamique de Modène, jus de fraise et huile d'olive vierge extra.
- Convient aux végétaliens.

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette à l'Aceto Balsamico di Modena IGP* - Huile d'olive vierge extra : 8%.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : huile de colza, Aceto Balsamico di Modena IGP* 22% (vinaigre de vin, moût de raisin concentré), eau, huile d'olive vierge extra 8%, sucre, jus de fraise concentré 1,5%, sel, épaississants (carraghénanes, gomme xanthane), épices (paprika, piment jalapeño), jus de framboise concentré, arôme naturel. Peut contenir : SÉSAME, MOUTARDE . *Indication Géographique Protégée.	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			x
E407 - Carraghénanes, E415 - Gomme xanthane	Mollusques et produits à base de mollusques			x

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 :	Avant ouverture : se conserve à l'abri de la lumière, à température ambiante. Après ouverture : se conserve 1 mois 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 préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2302KJ - 550Kcal			
Matières grasses		55 g			
- dont acides gras saturés		4.7 g			
Glucides		11 g			
- dont sucres		11 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 : OUI

Convient aux végétaliens : OUI

Produit biologique : NON

Le produit ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700472544	MAI VINAIGRET BALS FRAISE						1,01	1,069	88	88	281	2,176064
CARTON	8722700606703	6				UC/ Cart	6,06	6,5	278	186	296	15,305568	
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che	97	104	1200	800	1630	245	
PALETTE	8712100835780	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	484,8	544,7	1200	800	1630	1564,8

Code douanier : 21039090

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent
HACCP en place

Nous contacter :

UNILEVER FRANCE FOOD SOLUTIONS
20 rue des Deux Gares