

Code fournisseur	Fiche Technique		52015M
0	CONDIMENT AU JUS DE BETTERAVE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Mélange des différents ingrédients
<u>Origine :</u>	Fabriqué en France

Ingrédients : jus de betterave, condiment balsamique blanc, vinaigre d'alcool 14°

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique
<u>Couleur :</u> Rouge betterave

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
-	abs/25g	-

OGM : Aucun
 Ionisation : Aucun
 Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	43,6kCal	184,4kJ
Matières grasses	0,33g	
dont acides gras saturés	0,013g	
Protéines	0,53g	
Glucides	4,59g	
dont sucres	0g	
Sel	2,66mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 2 ans
<u>Conservation :</u> Conserver de préférence à l'abri de la chaleur et de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : S'utilise comme un vinaigre classique pour vinaigrette, déglçage, idéal sur une salade de tomates mozzarella, en assaisonnement de crudités ou de salades gourmandes à base de fromage de chèvre, jambon cru,,,,,



