

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	40497 M
12	MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	broyage, tamisage et blutage des graines de moutarde dans un liquide constitué d'eau, vinaigre de fermentation, jus de raisin vert, moût de raisin, jus de fruits, boissons alcoolisées, arômes et aromates.	Ingrédients : moût de raisin 43%, eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices, anthocyanes, sucre, SULFITES d'acide de sodium..
<u>Origine :</u>	Fabriquée en France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> sucrée, légèrement acide, épicée et piquante, odeur légèrement acide.
<u>Couleur :</u> lie de vin

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : NON Ionisation : NON Allergènes : MOUTARDE , SULFITES

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	255 kCalj	1056kJ
Matières grasses	9,9g	
dont acides gras saturés	0,8g	
Protéines	7,8g	
Glucides	29,1g	
dont sucres	28,6g	
Sel	2,59g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 2 ANS
<u>Conservation :</u> stockage à température ambiante, et apres ouverture de preference au frais,

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : accompagne les viandes, les volailles, les poissons etc...	Photo :
--	---------

