

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51941M
0	MOUTARDE AU YUZU		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de trois ingrédients	<u>Ingrédients</u> : Moutarde (97%) (GRAINE DE MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, sucre, sulfites d'acide de sodium E222), yuzu (3%), trace d'essence de yuzu
Origine :	Fabriquée en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur :	caractéristique du yuzu
Couleur :	Jaune

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : moutarde, sulfites


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	888KJ	213Kcal
Matières grasses	14,13g	
dont acides gras saturés	1,0g	
Protéines	9,37g	
Glucides	11,73g	
dont sucres	5,1g	
Sel	5,5g	

Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : stockage à température ambiante, et après ouverture de préférence au frais

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> : Particulièrement recommandée avec le poisson, les crustacés et les viandes blanches. Sa note fraîche de citron et clémentine en fait un atout majeur dans vos vinaigrettes.	Photo : 
--	---

Date création	30/12/2014	Mise à jour	18/11/2016
---------------	------------	-------------	------------