

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51766
50	PERLES au vinaigre Balsamique Blanc arôme échalote		
	pH < 3		

Description

N° douane : 2103909080

Production :	Perles de 5 à 7 mm	Ingrédients : vinaigre balsamique blanc (vinaigre de vin blanc, moût de raisin concentré, vinaigre balsamique de Modène IGP), crème de balsamique blanc (moût de raisin concentré, assaisonnement blanc 20%, amidon modifié) , agent de texture : E415 , E401 , E509, arôme naturel échalote , conservateurs : E202. <u>Contient des sulfites</u>
Origine :	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: perles gélatineuses au cœur liquide , saveur échalote

Couleur : rose léger trouble dû à l'arôme.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	-

OGM : absence

Ionisation : absence

Allergènes : **sulfites**

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	88 kCal	374 Kj
Matières grasses	<0,5	
dont acides gras saturés	<0,1	
Protéines	<0,5	
Glucides	21,76 g	
dont sucres	19,9 g	
Sel	67,75 mg	

Conditions de stockage

DDM : 12 mois

Conservation : à conserver entre 6 et 25° C et entre 4 et 6°C dans les 3 semaines après ouverture

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : délicieux et original sur un saumon cru ou en décoration

Photo :

