

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51764
50	PERLES de vinaigre BALSAMIQUE DE MODENE IGP		
	pH <3		

Description

N° douane : 2103909080

Production :	Perles de 5 à 7 mm
Origine :	Fabriqué en France

Ingrédients : vinaigre balsamique de Modène IGP 60% (moût de raisin concentré, vinaigre de vin, colorant E150d) , crème de vinaigre balsamique (moût de raisin concentré, vinaigre balsamique de Modène IGP 20%, amidon modifié) , agents de texture : E415 , E401 , E509 , colorant E150d , conservateur E202. **Contient des SULFITES**

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: perles gélatineuses au cœur liquide , saveur vinaigre balsamique de Modène

Couleur : noire

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	54 kCal	281 Kj
Matières grasses	<0,5	
dont acides gras saturés	<0,1	
Protéines	<0,5	
Glucides	13,39 g	
dont sucres	9,9 g	
Sel	76 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

