Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51981M
0	**CONDIMENT PULPE A LA MANGUE**		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients
Origine :	France

Ingrédients : (60%) Purée de mangue (90% mangue, sucre et sirop de glucose fructose 10%), (40%) condiment balsamique blanc (Vinaigre vin blanc, moût de raisins, antioxydant : E224)

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Vinaigré avec l'odeur et le goût de la mangue

Couleur : Jaune Orangé, typique du fruit de la mangue

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	*Salmonelles*	*S.aureus* /g
_	abs/25g	_

OGM : aucun
Ionisation : aucun
Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	358KJ 85Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0,16g <100mg
Protéines	0,4g
Glucides dont sucres	18,9g 12,42g
Sel	6mg

Conditions de stockage

DDM : 2 ans

Conservation : Conserver de préférence à l'abri de la chaleur et de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Idéal dans des salades à base de crevettes, de crabe, de poulet, déglaçage de petits légumes sautés à la poêle, de viande blanche, sur un carpaccio de noix de St Jacques, du poisson en papillote. Idéal également en dip, mélangé à du fromage frais ou de la crème, ou pour composer des verrines. Agiter avant utilisation

Photo :

Date création	12/02/2016	Mise à jour	**15/12/2016**