

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51960 M
0	VINAIGRE A LA PULPE DE MÛRE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients
Origine :	France

Ingrédients : (60%) Purée de mûre (90% mûre, 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 mûre

Couleur : Rose foncée, typique de la mûre

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun

Ionisation : aucun

Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	337KJ	80Kcal
Matières grasses	0,52g	
dont acides gras saturés	<100mg	
Protéines	0,64g	
Glucides	16,62g	
dont sucres	8,82g	
Sel	9mg	

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 : Excellent en assaisonnement de toutes les salades vertes ou crudités. Peut servir aussi au déglacage des viandes ou être la base d'une sauce accompagnant volaille ou gibier. Agiter avant utilisation,

Photo :

