

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51963 M
0	CONDIMENT PULPE A LA POMME		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients	Ingrédients : (60%) Purée de pomme (90% pomme, sucre et sirop de glucose fructose 10%), (40%) condiment balsamique blanc (Vinaigre vin blanc, moût de raisins, antioxydant : E224)
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	Vinaigré avec l'odeur et le goût de la pomme
Couleur :	Kaki clair, typique de la pomme

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	351KJ	83Kcal
Matières grasses	0,22g	
dont acides gras saturés	<100mg	
Protéines	0,28g	
Glucides	18,42g	
dont sucres	12,42g	
Sel	3mg	

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 : Mariages harmonieux : foie gras, coquilles Saint Jacques, boudins, blancs de volaille, lapins, pruneaux, colins, raisins secs, poires, rhubarbes, saumons, harengs. Agiter avant utilisation.	Photo : 
--	--