

Code fournisseur	Fiche Technique	
12	CONDIMENT PULPE AU POIVRON, A LA TOMATE ET PIMENT D'ESPELETTE	51954M
	Titre alcoométrique volumique : 5.45° +/- 0,2g/100ml	

Description

Production :	Mélange de différents ingrédients	<u>Ingrédients</u> : poivron rouge en purée 40%, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin , moût de raisin , conservateur : E224 ,SULFITES)29%, 14,8% de tomate sous forme de double concentré, vinaigre blanc 14°, eau, piment d'Espelette 2,94% , sirop de sucre de canne, pectine.
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> :	Fort goût de poivron très légèrement relevé par le piment, Odeur caractéristique du poivron et du piment d 'Espelette
<u>Couleur</u> :	Rouge

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : SULFITES


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	96 Kcal	408Kj
Matières grasses	0,4g	
dont acides gras saturés	0,1g	
Protéines	1,3g	
Glucides	17,3g	
dont sucres	16,5g	
Sel	0,37g	

Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : Conserver de préférence à l'abri de la chaleur et de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> : S'utilise comme un vinaigre classique pour vinaigrette,déglçage, idéal sur une salade de tomates mozzarella, en assaisonnement de crudités ou de salades gourmandes à base de fromage de chèvre, jambon cru...	Photo : 
---	---