

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51962M
0	CONDIMENT PULPE AU YUZU		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de quatre ingrédients	Ingrédients : (87%) Condiment balsamique blanc (Vinaigre vin blanc, moût de raisins, antioxydant : E224) , (8,7%) sucre roux, (4,4%) yuzu et trace d'essence de yuzu,
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	Vinaigré avec l'odeur et le goût du yuzu
Couleur :	Jaune orangé, typique du yuzu

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	573KJ	134Kcal
Matières grasses	0,06g	
dont acides gras saturés	<100mg	
Protéines	0,55g	
Glucides	29,72g	
dont sucres	9,67g	
Sel	10,45mg	

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 : Idéale sur des salades, des marinades, du poisson. Agiter avant utilisation.	Photo : 
--	--