



**MAILLE Vinaigre de Vin
Rouge aromatisé à la
Framboise 50 cl**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=189002080_E8ABACD3D2F3C52488B49A05389209AE&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Découvrez le Vinaigre de Vin Rouge Aromatisé à la Framboise Maille, une recette fruitée et savoureuse.
- L'alliance unique du vinaigre de vin rouge acidulé associé au goût fruité de l'arôme naturel de framboise et du jus de framboise concentré.
 - Ce vinaigre est disponible dans une bouteille en verre recyclable de 50 cl.
- Le vinaigre de Vin rouge Aromatisé à la framboise apportera de la fraîcheur à vos plats préférés et les réhaussera d'une note fruitée.
- Une recette idéale dans les marinades, les salades gourmandes, les viandes rouges et les gibiers.
- Selon la réglementation en vigueur, les vinaigres sont dispensés de DDM (Date de Durabilité Minimale), mais nous recommandons de les consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture.

Dénomination légale :	Vinaigre de vin rouge aromatisé à la framboise			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : vinaigre de vin rouge 98% (dont SULFITES), jus de framboise concentré, arôme naturel, stabilisant : gomme d'acacia, conservateur : DISULFITE de potassium.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten			x
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites	x		
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Le dépôt qui peut se former est naturel et n'altère en rien la qualité de votre produit.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	270 Jours
Mode de conservation du produit :	
Pays de Conditionnement :	France

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique					
Matières grasses					
- dont acides gras saturés					
Glucides					
- dont sucres					
Fibres					
Protéines					
Sel					

* Taille de la portion =

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



Convient aux végétariens :

Sans OGM: OUI

Sans Alcool:

Convient aux végétaliens :

Kasher:

Halal:

Produit Biologique:

NON

Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	3036810230440	MAILLE VINAI.VINROUGEFRAM					0,5	0,89	67	67	276	1,238964	
CARTON	13036810230447	6			UC/ Cart	3	5,4	207	160	284	9,4		
COUCHE		29	CARTON	174		UC/ Che							
PALETTE	53036810230445	3	COUCHE	87	CARTON	522	UC/ Pal	261	494,8	1200	800	1002	961,9

Code douanier : 22090011

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Engagements qualité :

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Nous contacter :

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com