



**Maille Vinaigrette
Échalote & Oignons
Rouges 1L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986016_474C9487097BB64B9D3A4BC9BC656584&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Gagnez du temps et apportez une touche délicate à vos plats avec la Sauce Vinaigrette Échalote & Oignon rouge Maille® en format 1L.
- Notre sauce vinaigrette est élaborée à base de vinaigre de vin rouge sélectionné pour sa puissance aromatique, subtilement relevé d'une touche d'échalote.
- Utilisable à froid comme à chaud, la Sauce Vinaigrette Maille s'adapte à tous les plats et les associations.
- Notre Sauce Vinaigrette est vendue dans une bouteille de 1L. Conservez-la jusqu'à 3 semaines après ouverture, à l'abri de la lumière et à température ambiante.
- Conçue exclusivement pour les chefs, cette sauce vinaigrette permet un gain de temps considérable.
- Pour profiter de toutes les saveurs de ses ingrédients, notre vinaigrette est formulée sans arôme artificiel.

Dénomination légale :	Sauce vinaigrette.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : huile de colza, vinaigre de vin rouge 29%, miel, jus concentré d'échalote 4%, oignon rouge 2,8%, jus de raisin concentré, oignon, eau, sel, jus de cassis concentré, épaississants : carraghénanes, gomme xanthane, arôme naturel d'oignon, jalapeño. Peut contenir : graines de sésame, moutarde.	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



E407 - Carraghénanes - E415 - Gomme xanthane -

- Présents dans la recette :

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Pour garantir le mélange optimal des ingrédients, agitez 10 secondes avant chaque utilisation.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	Avant ouverture : se conserve à l'abri de la lumière, à température ambiante. Après ouverture : se conserve 4 semaines au réfrigérateur ou 3 semaines à température ambiante.
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 préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		2130kJ - 508kcal			
Matières grasses		51 g			
- dont acides gras saturés		3.8 g			
Glucides		9.8 g			
- dont sucres		9.3 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		0.5 g			



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Sel

1.1 g

* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé : NON

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	871256662227	MAI VINAIGRETTE ECHA OIGN					1,006	1,049	88	88	281	2,176064	
CARTON	8712566188062	6			UC/ Cart	6,036	6,47	278	186	296	15,3		
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che							
PALETTE	8712100835773	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	482,9	542,6	1200	800	1630	1564,8

Code douanier : 21039090

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com