



FICHE TECHNIQUE

Version : 220729

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : **P0305** VANILLE BOURBON POUDRE PURE

100g

Code barre : 3162050003053

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

VANILLE BOURBON POUDRE PURE

La vanille Bourbon bénéficie depuis 1964 d'un label attribué aux productions de Madagascar, des Comores et de la Réunion. Gousse charnue d'une longueur entre 12 et 22cm, cette qualité de vanille est douce au touché, d'un aspect luisant avec un parfum puissant et délicat. Ces gousses, une fois broyées, donnent cette poudre fine permettant d'aromatiser vos desserts et plats.

COMPOSITION

Gousses de vanille en poudre 100%

origine Madagascar

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : poudre fine

Couleur : brun à noir

Goût - odeur : caractéristique de la vanille

Calibre :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	g
Dont acides gras saturés	NA	g
Glucides	NA	g
Dont sucres	NA	g
Protéines	NA	g
Fibres	NA	g
Sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : conserver ce produit à T° ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Incorporer la vanille dans votre préparation au moment du mélange. Respecter les dosages de votre recette. Eviter de porter à ébullition

5 g pour 1l/kg de préparation

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : aucun Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : Peut contenir des traces de gluten, moutarde, sésame et céleri

OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).