

**FICHE TECHNIQUE****OIGNONS GRELOTS CAMELISES AU
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE**

Réf info : T2311490

Créée le : 12.09.19 (CBA)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Petits oignons caramélisés à la crème de vinaigre balsamique de Modène IGP

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Oignons grelots (61%), crème de vinaigre balsamique de Modène IGP (37%) (jus de raisin concentré, vinaigre balsamique de Modène IGP (38%), (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant : E150d), amidon de maïs modifié (sulfites), sel, acidifiant : E330, E270.

IDEES DU CHEF

Gouteux, fermes et croquants, ces petits oignons caramélisés apportent une touche originale et gourmande à vos plats : chaud ou froid, en salade, à l'apéritif...

- En salade ou avec des Antipasti
- A réchauffer pour accompagner des viandes grillées
- A ajouter à une sauce ou des petits légumes
- Pour réaliser une tourte de viande, une terrine ou une farce
- Hachés gros, les oignons caramélisés vous permettront de réaliser une tarte aux oignons originale

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	349
Energie (kcal):	84
Matières grasses en g	0
Dont acides gras saturés en g:	0
Glucides en g	18
Dont sucres en g:	14
Protéines en g :	1.7
Sel (Na x 2,5) en g :	1.1

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM= 36 mois en emballage fermé d'origine
Après ouverture à conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 10 jours

CONDITIONNEMENT

Boite de 860g – poids net égoutté : 525g
Par cartons de 6

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.