	FICHE TECHNIQUE
	PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE SAVEUR TRUFFE BLANCHE
	Réfinfo : T2402121 — Créée le : 25.03.2013 (JC) Révisée le : 15.07.22 (7) (KW) Page 1 / 1

Edité le 15/07/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Perles de vinaigre balsamique saveur truffe blanche d'Italie.
Les perles sont de couleur noire et de diamètre de 5 à 7mm.
Transformé en France.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Mélange central :
Vinaigre balsamique de Modène IGP 66% (**sulfites**) (vinaigre de vin, jus de raisin concentré, colorant E150d), crème de vinaigre balsamique (**sulfites**) (vinaigre balsamique de Modène IGP 92%, sirop de glucose, amidon de maïs modifié, maltodextrine, dextrose, agents de texture : E415), arôme truffe blanche, agents de texture : E415, E509, colorant : E150d, conservateur : E202.

Membrane :
Eau, agent de texture : E401, conservateur : E202

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Ces perles de vinaigre balsamique signent une cuisine innovante et raffinée. Croquantes, ces perles éclatent en bouche et libèrent les saveurs du vinaigre et de la truffe blanche, du citron ou de l'échalote. Idéales pour différencier vos amuse bouches, toasts, entrées, foie gras, poissons fumés ou fromages.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kJ):	291
Energie (kcal):	54
Matières grasses en g	< 0.5
Dont acides gras saturés en g:	< 0.1
Glucides en g	13
Dont sucres en g:	9.9
Protéines en g	< 0.5
Sel (Nax2.5)	0.03

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (6°C à 25 °C) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.
Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 semaines.

CONDITIONNEMENT

Pot de 100 g (poids net) – poids net égoutté : 80 g – poids brut : 210 g
Carton de 6 pots

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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'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 règlementation 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.