

Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg TOQUELIA

Article : 95351

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : **Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde à l'ancienne**Descriptif produit :** Colis de 6 seaux**Conservation :** Ambiant**Conditionnement :** Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg**Liste des ingrédients :** Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient SULFITES), sucre, épices, acidifiant: acide citrique, conservateur: diSULFITES de potassium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	France
Graines de moutarde	France, Canada
Vinaigre d'alcool	France, Allemagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360**Allergènes majeurs :** Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)**Traces d'allergènes :** Aucune signalée**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg TOQUELIA

Article : 95351

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (+/-0.3)	Extrait sec	33.5 % (+/-2.5)
Acidité totale	1.9 % (+/- 0.3)	Densité	1.045 (0.015)
Viscosité	2.5 (valeur optimale cm/30sec)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste, pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Grace à ses marquants de graines de moutarde, elle est parfaite pour réaliser les sauces moutarde chaude ou les sauces vinaigrettes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
693	166	11	0.8	3.7	2.4	7	7.7	4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg TOQUELIA

Article : 95351

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	48	Seau	8		
Palette	336	362.71	336	Seau	56	1200x800x1170	3061435203210
Colis	6	6.48	6	Seau		400x270x145	3061435103213
Seau	1	1.05	1	Seau			3061435003216
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			
Pièce	1	0	1	Seau			