

Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097

e.2.32 Nutriscore_A



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 : Vinaigre de vin au jus de framboise

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin rouge SULFITES, jus de framboise (5%), arôme SULFITES, conservateur : E222 SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre de vin rouge	France, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Sulfites

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	7 % (+/- 0,2 g/100 ml)	pH	0 (+/- 0,4)
Alcool	0 ° (≤ 1,5 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs de fruits rouges et plus particulièrement de framboise lui permettent d'accompagner avantageusement les salades gourmandes aux gésiers, foie gras et magrets fumés. Nature, additionnée d'un trait d'huile de noix ou de noisette. Le vinaigre au jus de framboise peut également s'utiliser pour déglacer les sucs de cuissons d'une recette de viande blanche, de volaille, abat ou gibier.
Rendement : Bouteille de 1 L

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							
25	6	0.1	0.1	0.9	0.3	0.4	0.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Vinaigre de vin rouge 7° au jus de framboise en bouteille verre 1 L BEAUFOR

Article : 35097

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Colis	6	9	6	Bouteille / Flacon		266x175x317	13077318721327
Bouteille	1	1.5	1	Bouteille / Flacon			3077318721320
Couche	96	0	96	Bouteille / Flacon	16		
Palette	480	745	480	Bouteille / Flacon	80	1200x800x1735	
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Pièce	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Boite	1	0	1	Bouteille / Flacon			