



## Disponible à partir d'avril 2008 ! Un distributeur prêt à l'emploi facile à utiliser. Une recette incontournable sur votre pôle sauces

La recette de la mayonnaise classique alliant les bienfaits de l'huile de tournesol et de colza. Un distributeur prêt à l'emploi facile à utiliser.

Après ouverture se conserve à l'air ambiant pendant 1 mois.

Parfait pour créer un véritable pôle sauces froides.

Assaisonne environ 250 assiettes.

### Mise en oeuvre :

Débloquer la pompe en lui faisant un 1/4 de tour. Casser le bouchon protecteur du bec et amorcer la pompe en 4 ou 5 pressions avant utilisation.

### Composition :

Huile végétale, eau, vinaigres, jaune d'oeuf frais (5.5 %), moutarde de Dijon 4 % (eau, graine de moutarde, vinaigre, sel, antioxygène : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique), sucre, sel, colorants : lutéine (extrait de tagète) et extrait de paprika, arôme, antioxygène (E385).

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	700
Valeur énergétique en kJ	2900
Protéines en g	1
Glucides en g	1.9
Lipides en g	77

### Conditionnement

Poids net UC en g	4800
Dimensions UC en cm (lpxh)	17.8 x 16.7 x 32.5
Nombre UC par carton	2
Poids brut carton en kg	10
Dimensions carton en cm (lpxh)	36.6 x 17.8 x 34.1
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.167

Nb de cartons / couche	12
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	36
Nb UC / palette	72
Gencod	303 681 074213 4

### Conservation :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. A consommer un mois après ouverture.

### Qualité :

Exempts d'équivalents OGM, conformément au règlement 49/2000/CE