



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

7 sauces différentes pour varier et mettre en valeur vos plats et salades

Des recettes à l'huile de tournesol

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 :

3 gestes suffisent : libérez la pompe, appuyez 2 fois pour la déclencher et c'est fait

Composition :

Eau, huile de tournesol (32 %), vinaigre, amidon modifié, moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre, sel, antioxygène : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique), sucre, jaune d'oeuf, sel, acidifiant : acide tartrique, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium, épices, colorants : extrait de paprika et lutéine (extrait de tagète), arôme.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	330
Valeur énergétique en kJ	1350
Protéines en g	0.6
Glucides en g	7
Lipides en g	33

Conditionnement

Poids net UC en g	5050
Dimensions UC en cm (lpxh)	17.8 x 16.7 x 32.5
Nombre UC par carton	2
Poids brut carton en kg	11.1
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	301136 003743 5

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