

	PREPARATION CULINAIRE A BASE DE VINAIGRE BALSAMIQUE 3 ANS D'AGE AU JUS DE TRUFFE NOIRE	Réf : FT V 004
		Version : 2
		Mise à jour : 22/07/2020

Nom de l'article / Product name :	Vinaigre balsamique 3 ans d'âge au jus de truffe 3 year old balsamic vinegar with truffle
--	--

Réf article / Product ref :	2019
------------------------------------	------

Date de disponibilité / Availability date :	01-sept-15
--	------------

Codification EAN 13 / EAN code :	3 760 194 208 336
---	-------------------

Mesure nette en gr / Net Weight gr :	200
Mesure brute en gr / Gross weight gr :	700

Uvc par carton / Units per carton :	6	Mini Cde / MOQ :	6
--	---	-------------------------	---

Référence douanière / Custom code :	22090011
--	----------



VISUEL NON-CONTRACTUEL

Description / Description :	Vinaigre balsamique 3 ans d'âge, vieilli en fût de chêne, au jus de truffe. Balsamic vinegar 3 years old, aged in oak barrel, flavored with truffles.
------------------------------------	--

Composition / Ingredients :	Vinaigre balsamique de Modène 6 % d'acidité 95,5 % (vinaigre de vin*, moût de raisin concentré*, moût de raisin cuit*, colorant : caramel E150d*), jus de truffe Tuber Brumale 3,1 %, arôme naturel. * Sulfites. Modena balsamic vinegar 6 % acidity 95,5 % (wine vinegar*, concentrated grape must*, cooked grape must*, food color : caramel E150d*), Tuber Brumale truffle juice 3,1 %, natural flavor. * Sulphites.
------------------------------------	--

DLUO mois / Shelflife month :	
--------------------------------------	--

Conseil de conservation / Storage recommendations :	A conserver dans un endroit frais et sec sans variation de température, ne pas l'exposer au soleil Keep in a dry and cold place without temperature variation and don't expose to sun.
--	---

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values for 100 g :			
Valeur énergétique / Energy :	CF REGLEMENT INCO	dont sucres / Of which sugars :	
Matières grasses / Fats :		Fibres alimentaires / Dietary fibers :	
Acides gras saturés / Including saturated	ANNEXE V	Protéines / Protein :	
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :		Sel / Salt :	

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	NOIR / BLACK
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DU VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE LA TRUFFE / CHARACTERISTIC OF BALSAMIC VINEGAR AND TRUFFLE
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DU VINAIGRE BALSAMIQUE ET DE LA TRUFFE / CHARACTERISTIC OF BALSAMIC VINEGAR AND TRUFFLE
Allergènes / Allergens :	SULFITES / SULPHITES

Fabriquée dans un atelier manipulant : gluten, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, sésame, moutarde, sulfite.
Made in workshop using : gluten, eggs, peanuts, soy, milk, nuts, sesame, mustard, sulphite.

Conditions commerciales :	
TVA / VAT for France :	5,50%

Dimension en cm :	Hauteur / Height :	Diamètre / Width :
	31	5

en cm / in cm :	Hauteur / Height :	Largeur / Width :	Longueur / Length :	Poids Net (kg) / Net weight	Poids Brut (kg) / Gross weight
Dimension carton / Carton dimensions :	32	12	17	1,2	4,2
Dimension Palette / Pallet dim :	170	80	120	234	819
Carton Box / Couche Layer :		39			
Couche Layer / Palette Pallet :		5			
Uvc Units / Palette Pallet :		1170			

Les + du produit / Competitive advantages :	
--	--

Idéal pour l'assaisonnement de vos salades ou pour parfumer vos plats.
Ideal for seasoning your salads, or perfume your dishes.

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.
These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.