

	COFFRET LA TRUFFE	Réf : FT COFLAT
		Version : 1
		Date : 30/03/2020

Nom de l'article / Product name :	Coffret La truffe
--	-------------------

Réf article / Product ref :	COFLAT
------------------------------------	--------

Date de disponibilité / Availability date :	-
--	---

Codification EAN 13 / EAN code :	3 760 194 227 016
---	-------------------

Mesure nette en gr / Net Weight gr :	574
Mesure brute en gr / Gross weight gr :	1570

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

VISUEL NON-CONTRACTUEL

Référence douanière huile d'olive / Custom code olive oil :	15091020
Référence douanière vinaigre / Custom code vinegar :	22090011
Référence douanière moutarde / Custom code mustard :	21033090
Référence douanière saupoudreur / Custom code flavored powder :	21039040

Description / Description :	Coffret composé de 4 articles : 1 huile d'olive au jus de truffe 20cl, 1 vinaigre balsamique au jus de truffe 20cl, 1 moutarde aux brisures de truffe 110g, 1 saupoudreur aux brisures de truffe 80g.
------------------------------------	---

Composition / Ingredients :	PREPARATION CULINAIRE A BASE D'HUILE D'OLIVE AU JUS DE TRUFFE Tuber Brumale 3,1% AROMATISÉE : Huile d'olive vierge extra 95% (origine Union Européenne), jus de truffe 3,1% (Tuber brumale Vitt.), arôme naturel 1,9%. FOOD PREPARATION BASED ON OLIVE OIL AND TUBER BRUMALE TRUFFME JUICE 3,1% : Extra virgin olive oil 95% (EU origin), Tuber Brumale truffle juice 3,1%, natural flavor 1,9%. PREPARATION CULINAIRE A BASE DE VINAIGRE BALSAMIQUE AU JUS DE TRUFFE Tuber Brumale 3,1% AROMATISÉE 6% d'acidité : Vinaigre balsamique de Modène "6 % d'acidité" 95,75% (vinaigre de vin*, moût de raisin* concentré, moût de raisin cuit*, colorant : caramel E150d*), jus de truffe 3,1% (Tuber Brumale), arôme naturel 1,15%. * Contient des Sulfites FOOD PREPARATION BASED ON BALSAMIC VINEGAR WITH TRUFFLE JUICE Tuber Brumale 3,1%, FLAVORED : Balsamic vinegar of Modena 6 % acidity 95,75 % (Wine vinegar*, concentrated grape must*, cooked grape must*, colouring: E150d*), truffle juice 3,10 % (Tuber Brumale), natural flavor 1,15 %. *Contains sulfites. PREPARATION CULINAIRE A BASE DE MOUTARDE AUX BRISURES DE TRUFFE Tuber brumale 1,2% AROMATISÉE : Moutarde 97,05% (Graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : sulfite acide de sodium), arôme naturel 1,75%, brisures de truffe 1,2% (Tuber Brumale Vitt.). FOOD PREPARATION BASED ON MUSTARD, WITH BLACK TRUFFLE Tuber brumale 1,2%, FLAVORED : Mustard 97,05% (mustard seeds, water, vinegar, salt, preservative : sodium acid sulphyte), natural flavor 1,75%, truffle breaks 1,2% (Tuber Brumale Vitt.) PREPARATION CULINAIRE AROMATISANTE AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ 1,2 % : Farine de riz, féculé de pomme de terre, arôme, sel, cèpes (Boletus Edulis, Aereus, Reticulatus, Pinicola), brisures de truffe 1,2% (Tuber Aestivum Vitt.). FOOD PREPARATION FLAVORED WITH TRUFFLE BREAKS Tuber Aestivum Vitt. : Rice flour, potato starch, flavor, salt, porcini mushrooms (Boletus Edulis, Aereus, Reticulatus, Pinicola), truffle breaks 1,2% (Tuber Brumale Vitt.).
------------------------------------	--

DLUO mois / Shelflife month :	18
--------------------------------------	----

Conseil de conservation / Storage recommendations :	HUILE D'OLIVE / OLIVE OIL : A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au froid l'huile d'olive fige, mais cela n'altère en rien ses qualités. Keep in a cool place, away from sunlight. from sunlight. Olive oil congeals naturally, organoleptic characteristics of the product are not altered. VINAIGRE / VINEGAR : 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 . MOUTARDE / MUSTARD : A conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement. Keep in a cool place. Once opened, refrigerate and consume quickly. SAUPOUDREUR / FLAVORING POWDER : A conserver à l'abri de l'humidité. Keep in a cool place.
--	---

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g HUILE D'OLIVE/ Average nutritional values for 100 g OLIVE OIL :			
Valeur énergétique / Energy :	3238 kJ (788 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	0,02 g
Matières grasses / Fats :	87 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	0 g
dont acides gras saturés/ Including saturated	12 g	Protéines / Protein :	0,2 g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	0,02 g	Sel/ Salt :	0,05 g

	COFFRET LA TRUFFE	Réf : FT COFLAT
		Version : 1
		Date : 30/03/2020

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	JAUNE / YELLOW
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Allergènes / Allergens :	AUCUN / NO ALLERGEN

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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g VINAIGRE/ Average nutritional values for 100 g VINEGAR :			
Valeur énergétique / Energy :	796 kJ (187 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	39 g
Matières grasses / Fats :	0,02 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	0 g
dont acides gras saturés/ Including saturated	0 g	Protéines / Protein :	1,1 g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	40 g	Sel/ Salt :	0,1 g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	NOIR / BLACK
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC 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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g MOUTARDE/ Average nutritional values for 100 g MUSTARD :			
Valeur énergétique / Energy :	821 kJ (197 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	4,9 g
Matières grasses / Fats :	13,7 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	1,1 g
dont acides gras saturés/ Including saturated	0,97 g	Protéines / Protein :	8,9 g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	9,1 g	Sel/ Salt :	5,3 g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	JAUNE / YELLOW
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Allergènes / Allergens :	MOUATRDE ET SULFITES / MUSTARD AND 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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g SAUPOUDREUR/ Average nutritional values for 100 g FLAVORED POWDER :			
Valeur énergétique / Energy :	1317 kJ (311 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	0,8 g
Matières grasses / Fats :	1,1 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	0 g
dont acides gras saturés/ Including saturated	0,23 g	Protéines / Protein :	5,4 g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	68 g	Sel/ Salt :	10,14 g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	BLANC / WHITE
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE LA TRUFFE/ CHARACTERISTIC TRUFFLE
Allergènes / Allergens :	AUCUN / NO ALLERGEN

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 :	Largeur / :	Longueur :
	18,5	7	21,3

en cm / in cm :	Hauteur / Height :	Largeur / Width :	Longueur / Lenght :	Poids Net (kg) / Net weight	Poids Brut (kg) / Gross weight
Dimension carton / Carton dimensions :	19,5	31,5	47	3,444	9,42
Dimension Palette / Pallet dim :	100	80	120	120,54	329,7
Carton Box / Couche Layer :	7				
Couche Layer / Palette Pallet :	5				
Uvc Units / Palette Pallet :	210				

Les + du produit / Competitive advantages :
--

	COFFRET LA TRUFFE	Réf : FT COFLAT
		Version : 1
		Date : 30/03/2020

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.