

	PREPARATION CULINAIRE A BASE DE CREME DE BALSAMIQUE BLANC ET OR	Réf : FT 501010020
		Version : 2
		Date : 27/02/2023

Nom de l'article / Product name :	Crème de balsamique blanche TrèsOR
-----------------------------------	------------------------------------

Réf article / Product ref :	501010020
-----------------------------	-----------

Date de disponibilité / Availability date :	01-janv-20
---	------------

Codification EAN 13 / EAN code :	3 760 194 226 316
----------------------------------	-------------------

Mesure nette en gr / Net Weight gr :	200
--------------------------------------	-----

Mesure brute en gr / Gross weight gr :	290
--	-----

Uvc par carton / Units per carton :	6
-------------------------------------	---

Mini Cde / MOQ :	6
------------------	---

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



VISUEL NON-CONTRACTUEL

Description / Description :	Crème de balsamique blanc pailletée or 20 cl White balsamic vinegar with gold glitter 20cl
-----------------------------	---

Composition / Ingredients :	Crème balsamique blanche 99,8 % (moût de raisin* concentré, vinaigre* de vin blanc 40%, sirop de glucose, amidon de maïs modifié), colorant E172. *Contient de sulfites White glaze with vinegar 99,8% (concentrated grape* must, White wine vinegar* 40%, glucose syrup, modified corn starch), food color E172. *Contains sulphites.
-----------------------------	---

DLUO mois / Shelflife month :	24
-------------------------------	----

Conseil de conservation / Storage recommendations :	Conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques Store in a dry place and avoid temperature changes.
---	--

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values for 100 g:			
Valeur énergétique / Energy :	926 kJ (218kcal)	dont sucres / Of which sugars :	39g
Matières grasses / Fats :	0g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	0g
dont acides gras saturés / Including saturated :	0g	Protéines / Protein :	0,7g
Glucides Totaux / Total Carbohydrates :	51g	Sel / Salt :	< 0,1g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	MARRON CLAIR PAILLETE / LIGHT BROWN WITH GLITTER
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE LA CREME DE VINAIGRE / CHARACTERISTIC OF VINEGAR CREAM
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE LA CREME DE VINAIGRE / CHARACTERISTIC OF VINEGAR CREAM
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 :
	17,5	4,6

en cm / in cm :	Hauteur / Height :	Largeur / Width :	Longueur / Length :	Poids Net (kg) / Net weight	Poids Brut (kg) / Gross weight
Dimension carton / Carton dimensions :	19,7	13	19	1,2	1,74
Dimension Palette / Pallet dim :	160	80	120	307,2	445,44
Carton Box / Couche Layer :	32				
Couche Layer / Palette Pallet :	8				
Uvc Units / Palette Pallet :	1536				

Les + du produit / Competitive advantages :

Idéale pour décorer les assiettes, cette crème de balsamique illuminera vos plats. Ce produit peut également servir en remplacement de votre condiment habituel.
Ideal for decorating plates, this balsamic cream will illuminate your dishes. This product can also be used to replace your usual condiment.

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.