

SEAU Mayonnaise aux oeufs 10L Vandemoortele

Mayonnaise

Information technique et logistique :

N°article	: 30197
A commander par	: 1 Seau
Conditionnement	: Seau
Unités par palette	: 65
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 9.45 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 9854
Poids brut (gr.) par unité	: 10228

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

15°C -20°C, sec, à l'obscurité

Allégations :

La Mayonnaise exceptionnelle de VANDEMOORTELE® est adaptée aux besoins spécifiques du professionnel. Convient parfaitement pour la garniture de tout plat grâce à son goût délicat. Les mayonnaises sont l'objet d'une préparation minutieuse à base de jaune d'oeuf pasteurisé et de la meilleure huile végétale (min. 80 % d'huile).

Les ingrédients :

Ingrédients: huile de colza (79,2%), jaune d'OEUFs de poules élevées en plein air, eau, vinaigre, MOUTARDE (1,65%) (eau, vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, acidifiant (acide citrique), épice), sel, dextrose, sucre, arôme naturel, colorants (bêta-carotène, extrait de paprika).

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Contient
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Contient
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Maïs	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par portion
Energie (kJ)	3051kJ	915kJ
Energie (kcal)	742kcal	223kcal
Lipides (g)	82g	24g
Dont lipides saturés (g)	6.7g	2g
Glucides (g)	0.5g	0.5g
- Dont sucres (g)	0.5g	0.5g
Fibres alimentaires (g)	0.5g	0.5g
Protéines (g)	1.3g	0.5g
Sel (g)	1g	0.3g

Contact :

VANDEMOORTELE EUROPE NV

"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:

<http://www.gs1belu.org/>