

La Salicornaise - 200 g

DESCRIPTION

Ingrédients :	Huile de colza, eau, salicornes vinaigrées 20% (salicornes, vinaigre, arômes naturels), épaississants (amidon modifié, gomme de xanthane, gomme de tara, gomme de cellulose), émulsifiant (gomme d'acacia), sel, poivre, arôme naturel.
Origine :	La salicorne (ou « passe-pierre ») n'est pas une algue, c'est une plante halophile, c'est-à-dire qu'elle pousse dans les terrains imprégnés de sel. Nos salicornes sont cueillies dans les prés salés des côtes françaises.
Traitement :	Sauce stérilisée.
Conditionnement :	Bocal en verre (H : 10 cm / Ø : 6,5 cm) et capsule en fer blanc.
Poids :	Net : 200 g - Brut : 350 g.
DDM :	2 ans - A conserver à température ambiante.
Après ouverture :	A conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 jours.
Mode d'emploi :	Cette sauce aux salicornes peut accompagner vos fruits de mer, vos crudités, mais aussi vos viandes et poissons froids.
Code EAN :	3 295 980 555 115

INFORMATIONS LÉGALES

Ionisation :	Ne contient aucun ingrédient ionisé. N'a subi aucun traitement ionisant.
OGM :	Ne contient aucun ingrédient génétiquement modifié.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100 g)

Energie	1477 kJ / 359 kcal
Matières Grasses	38,5 g
– dont acides gras saturés	2,9 g
Glucides	2,1 g
– dont sucres	0,2 g
Protéines	0,65 g
Sel	0,927 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité : Stable après incubation à 37 °C et 55°C pendant 7 jours.

CONDITIONNEMENTS

Code Article	Conditionnement	Dimensions L x l x H (cm)	Poids Net	Poids Brut
LS12	Cartons de 12	29 x 19 x 19	2,4 kg	4,4 kg

