

## La Salicornaise relevée au Raifort - 200 g

### DESCRIPTION

<b>Ingrédients :</b>	Huile de colza, eau, salicornes vinaigrées 18,7% (salicornes, vinaigre, arômes naturels), raifort 4,1% (racines de raifort, eau, lait, huile de tournesol, sel, arôme naturel), <b>moutarde</b> douce (eau, graines de <b>moutarde</b> , vinaigre, sel épice, arômes), épaississants (amidon modifié, gomme de xanthane, gomme de tara, gomme de cellulose), émulsifiant (gomme d'acacia), sel, poivre, arôme naturel.
<b>Origine :</b>	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.
<b>Traitement :</b>	Salicornaise stérilisée.
<b>Conditionnement :</b>	Bocal en verre (H : 10 cm / Ø : 6,5 cm) et capsule en fer blanc.
<b>Poids :</b>	Net : 200 g - Brut : 350 g.
<b>DDM :</b>	2 ans - A conserver à température ambiante.
<b>Après ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 jours.
<b>Mode d'emploi :</b>	Cette sauce aux salicornes peut accompagner vos fruits de mer, vos crudités, mais aussi vos viandes et poissons froids.
<b>Code EAN :</b>	3 295 980 566 111

### INFORMATIONS LÉGALES

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

### 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
LSR12	Cartons de 12	29 x 19 x 19	2,4 kg	4,22 kg



## REGALS DU TOUQUET