



## La Salicornaise relevée au Raifort - 200 g

### DESCRIPTION

- Ingrédients :** Huile de colza, eau, salicornes vinaigrées 18,7% (salicornes, vinaigre, arômes naturels), raifort 3,7% (racines de raifort, eau, **lait**, huile de tournesol, sel, arôme naturel), **moutarde** douce (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel épice, arômes), 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 :** Salicornaise 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 :** 3 295 980 566 111

### 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	1403 kJ / 341 kcal
Matières Grasses	36,2 g
– dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	2,7 g
– dont sucres	0,40 g
Protéines	0,86 g
Sel	0,979 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
LSR12	Cartons de 12	29 x 19 x 19	2,4 kg	4,22 kg



## REGALS DU TOUQUET