



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre de Xeres 7% d'acidité
Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles
Conservation : Ambient
Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Vinaigre de Xérès SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre de Xérès (Sulfites)	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]
Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	7 %	pH	0 (+/- 0,4)
Alcool	3 °		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Déverrouiller le bouchon en forçant un peu lors de la première utilisation. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs boisées, de noix et de madère lui permettent d'accompagner avantageusement les salades un peu fade (laitue, mâche), les viandes blanches (lapin, poulet, porc) en marinade par exemple. Lui associer une huile de noix et un peu de jus de citron, du laurier, des clous de girofle de l'ail. L'huile d'olive vierge extra est aussi une association à envisager, avec une préférence pour les huiles espagnoles. Le vinaigre de Xeres également s'utiliser pour déglacer les sucs de cuissons d'une recette de viande rouge, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche de fraîcheur, ainsi que dans un gaspacho ou dans le vinaigre à l'échalote pour les huîtres. Rendement : Bouteille de 1 L

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
17	4	0.1	0.1	0.2	0.2	0.4	0.4	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	9.702	6	Bouteille / Flacon		266x175x317	13077317588228
Couche	96	0	96	Bouteille / Flacon	16		
Palette	480	0	480	Bouteille / Flacon	80	1200x800x1735	
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Bouteille	1	1.617	1	Bouteille / Flacon			3077317588221
Pièce	1	0	1	Bouteille / Flacon			