

Plantin	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		22/03/2019
Fiche Technique	<b>Mayonnaise à la truffe d'hiver 3% aromatisée</b>	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de mise à jour
				22/08/2024

**Ingrédients:**

Huile de tournesol, Eau, Jaune d'œuf, **Moutarde** (Graines de **moutarde**, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : E222 (dont **sulfites**)), Vinaigre de vin rouge [Vinaigre de vin rouge (**sulfites**), conservateur : E222 (dont **sulfites**)], Truffes d'hiver 3% (*Tuber brumale*, *Tuber melanosporum*), Arôme naturel, Jus de citron, Sel, Sucre, Amidon de riz, Epaisissant : E415

**Conditions de conservation:**

DDM: 18 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur

A conserver au frais après ouverture et à consommer sous 1 mois

**OGM et ionisation:**

Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03.

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

**Allergènes:**

Ce produit contient des œufs, de la moutarde et des sulfites

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Jaune	Caractéristique de la truffe	Caractéristique de la truffe	Pâte homogène

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	651 kcal	2679 kJ
Graisses	70,6 g	
	dont acides gras saturés	9,3 g
Glucides	2,0 g	
	dont sucres	1,2 g
Protéines	1,6 g	
Sel	1,1 g	

**Caractéristiques physico-chimiques:**

pH	< 4
----	-----

**Conditionnement:**

		UVC		COLIS		
Code article	Code barre	Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (Lxlxh) (cm)
180027.006 PMAYO100G	3237850002442	100g	Verrine	6	1,5	21,8 x 14,8 x 6,5
		30 g	Verrine	<i>Vendu seulement en coffret</i>		