

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		18/12/2018
Fiche Technique	<b>Crème balsamique          Saveur truffe noire          (PCREMBANO)</b>	<b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de mise à jour	
			24/11/2023	

Préparation culinaire à base de crème balsamique et d'arôme truffe noire

**Ingrédients:**

Crème balsamique 85% (Vinaigre balsamique de Modène (vinaigre de vin\* dont sulfites, moût de raisin), amidon de maïs modifié), Vinaigre balsamique de Modène IGP (Moût de raisin, Vinaigre de vin (dont sulfites)), arôme naturel

**Conditions de conservation:**

DDM : 24 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur et de la lumière

A conserver au frais après ouverture

**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 sulfites

Peut contenir des traces de : Lait, Moutarde, Œuf

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Marron intense	Caractéristique de la truffe	Caractéristique de la truffe	Crèmeux

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	932 kJ	219 Kcal
Graisses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	54 g	
dont sucres	49 g	
Protéines	1,5 g	
Sel	0,1 g	

**Caractéristiques physico-chimiques:**

pH < 3
aw < 0,9

**Conditionnement:**

		UVC		COLIS			PALETTE			
Code article	Code barre	Format	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (LxIxH) cm	Nombre de colis	Nombre de couche	Hauteur (mm)	Poids (kg)
180095.006 (PCREMBANO250)	3237850902179	250g	Bouteille plastique	6	2	16 x 11 x 22,5	192	4	920	400