

REF : 6834

Thème : Méditerranée

Gamme : Sauces

DESIGNATION : MAYONNAISE NATURE SEAU

Description : Mayonnaise Benedicta en seau

MARQUE : BENEDICTA

Ambiant / Epicerie



Mise en Oeuvre

Produit

Informations générales

Atouts produit

Infos Logistique Carton

Conditionnement : 1 seau de 5 L

Origine : FRANCE

OGM : Non

Durée de vie : Stocker à température ambiante dans un endroit sec et tempéré. La durée de vie du produit est de 8 mois à partir de la date de fabrication.

Conservation : Après ouverture, refermer le seau et le conserver au réfrigérateur. Consommer dans un délai de 1 mois après ouverture.

- recette lisse et crémeuse, légèrement ferme
- texture adaptée au travail en poche
- sans conservateur

Le goût fin et délicat d'une mayonnaise à la française.

Allergènes : oeuf
moutarde

Poids NET : 4.7 kg

Poids BRUT : 4.897 kg

Longueur : 227 mm

Largeur : 197 mm

Hauteur : 182 mm

EAN unité : 360603050009

EAN carton : 03660603050009

Ingrédients

huile de colza, eau, **moutarde** de dijon (eau, graine de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel), jaunes d'**oeufs** frais(5%), vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc, jus de citron à base de concentré, sel, amidon modifié, épaississant (gomme xanthane (E415)), sucre, arômes, colorant (bêta carotène (E160a))

Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 1250

Palettisation : 18 x 6 = 108 cartons

Poids BRUT : 548.88 kg

Mode d'utilisation

Cible métiers

Bagelstore
Camping / Vacances / Avitailleurs
Cash and Carry
Diner / Burgerstore
Foodtruck
Grill / Steakhouse
Grossistes
Hot Dog Store
Restauration Traditionnelle/ Brasserie
Salad Bar / Sandwicherie

Recettes

Concepts

US/BURGER
STEAKHOUSE/BBQ
HOT DOG
WORLDFOOD BRASSERIE
WRAP/SALAD