



Apollo®
MASTER OF CREATIONS

Sauce À L'Aneth

REF.: A409785

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

La sauce à l'aneth d'Apollo est délicieuse avec du saumon ou d'autres sortes de poisson. La sauce est facile à utiliser avec des plats de poisson froids ou des salades, des sandwichs et avec du poisson cuit comme le kibbeling, pour un goût incomparable.

MODE D'EMPLOI

au goût

INGRÉDIENTS

Eau, huile de colza (contiens d'acidifiant: E330), sucre, huile d'olive vinaigre naturel, amidon de pomme de terre modifiée, féculle de maïs Cornichon en saumure (5% cornichon, vinaigre naturel, sucre, sel, agent raffermissant: E509) sel (contient anti-agglomérant: E535), oignons granulés, purée de raifort (raifort, vinaigre, huile de colza, sel, acidifiant: E330, conservateur: E223 [SULFITES], stabilisants: E412, E415), acidifiants: E575, E330; plants aromatiques et épices (0.5% pics d'aneth, poivre blanc, cerfeuil, ciboulette, basilic, marjolaine, origan, sarriette, thym), jaune d'œuf en poudre (jaune d'ŒF*, sel, maltodextrine, anti-agglomérant: E551), conservateurs: E270, E202, E211; épaississant: E412, gélifiants: E401; sel (contient anti-agglomérant: E535), arôme naturel d'aneth, extrait de poivre noir, anti-agglomérants: E551; antioxydant: E385.* à partir d'œufs élevés au sol.

BESOINS SPÉCIAUX

Sans gluten, Sans lactose, Sans GMS, Végétarien

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Eau, huile de colza, sucre, huile d'olive vinaigre naturel, amidon de pomme de terre modifiée, féculle de maïs Cornichon en saumure (5% cornichon, vinaigre naturel, sucre, sel, agent raffermissant: E509) sel, oignons granulés, purée de raifort (raifort, vinaigre, huile de colza, sel, acidifiant: E330, conservateur: E223 [SULFITES], stabilisants: E412, E415), acidifiants: E575, E330; plants aromatiques et épices (0.5% pics d'aneth, poivre blanc, cerfeuil, ciboulette, basilic, marjolaine, origan, sarriette, thym), jaune d'œuf en poudre (jaune d'ŒF*, sel), conservateurs: E270, E202, E211; épaississant: E412, gélifiants: E401; sel, arôme naturel d'aneth, extrait de poivre noir, antioxydant: E385.* à partir d'œufs élevés au sol.

DURÉE DE VIE / CONDITION DE STOCKAGE

9 mois à partir de la date de fabrication

Stocker dans un endroit frais et sec.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

| | |
|-------------------------|-----------|
| Énergie en Kcal (kcal) | 342.0000 |
| Énergie en Kj (kJ) | 1413.0000 |
| Matières grasses (g) | 31.2470 |
| Acides gras saturés (g) | 2.5630 |
| Glucides (g) | 13.2580 |
| Sucre (g) | 8.5560 |
| Fibres (g) | 0.5350 |
| Protéines (g) | 0.4820 |
| Sel (g) | 1.6850 |
| Sodium (mg) | 686.7500 |

Sauce À L'Aneth

REF.: A409785

FICHE TECHNIQUE

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| Arachides et produits dérivés | absence |
| Fruits à coques et produits dérivés | absence |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | absence |
| Crustacés et produits dérivés | absence |
| Mollusques et produits dérivés | absence |
| Poissons et produits dérivés | absence |
| Oeufs et produits dérivés | Présence |
| Lait et produits dérivés | absence |
| Soja et produits dérivés | absence |
| Lupin et produits dérivés | absence |
| Graines de sésame et produits dérivés | absence |
| Moutarde et produits dérivés | absence |
| Céleri et produits dérivés | absence |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg | Présence |

INFORMATION NANOMATÉRIAUX

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

INFORMATION OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

INFORMATION IONISATION

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.