

## NOM DU PRODUIT: PERLES DE CITRON - CITRON VERT


*Jus de citron transformé avec agent gélifiant*



Petites billes parfaites et homogènes, d'une texture douce et délicate, qui inondent le palais de sa saveur intense lorsqu'elles explosent dans la bouche.

Excellent accompagnement avec du carpaccio au thon ou fruits de mer (palourdes, huîtres). Une autre façon de décorer les sushis et makis ou décorer les desserts tels que les tartes au citron. Idéal pour surprendre ses invités avec des cocktails avec perle de citron - citron vert.

REV: 01 DATE: 3/11/11

INGREDIENTS				
EAU, PULPE DE CITRON CONCENTRÉE, SIROP DE GLUCOSE, LACTATE DE CALCIUM (E-327), GOMME XANTHANE (E-415), ALGINATE SODIQUE, CONCENTRÉ DE JUS VÉGÉTAL, ARÔMES ET ACIDE CITRIQUE.				
				
VALEURS NUTRITIONNELLES (100g)				
Valeur Énergétique	20,51 kcal			
Protéines	0,48 g			
Calcium	0,20 g			
Lipides	0,05 g			
Glucides	4,53 g			
Sodium	0,04 g			
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES				
Comtage sur plaque total (ME.M.03/01)	< 1x 10 (5) u.f.c./g			
Staphylocoque doré (ME.M.17)	<1.10 (2) u.f.c / g			
Listeria monocytogenes (Enquête ME.M. 35/01)	absence / 25g			
<b>GLUTEN:</b> Produit sans gluten				
<b>ALLERGÈNES:</b> Produit sans allergènes				
<b>INSTRUCTIONS DE STOCKAGE:</b> Garder au réfrigérateur entre +2°C et +4°C. Après ouverture, consommer dans les 7 jours.				
LOGISTIQUES				
PRODUIT	CODE EAN	CONSERVATION	UVC / CARTON	CARTON / PALETTE
Verrines 60g	8427610005027	9 MOIS	12	464
Verrines 365g	8427610005034	9 MOIS	4	390