



FICHE TECHNIQUE

Version : 221020

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : P0627 Gousses de Vanille Bourbon Gourmet Origine Madagascar

50g

Code barre : 3162050006276

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : GOUSSES DE VANILLE BOURBON

Gousses de vanille d'origine Madagascar, qualité saine loyale et marchande. L'éventuelle apparition de givre ou cristaux blancs sur la vanille provient naturellement de la vanilline de la gousse. C'est une preuve de qualité qui n'altère en rien la qualité organoleptique. Les cristaux disparaissent naturellement lorsque la gousse est dans un environnement chaud.

COMPOSITION

Gousses de vanille Bourbon 100%

Madagascar

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : gousse
Couleur : brun, chocolat
Goût - odeur : caractéristique
Calibre : 14cm - 16cm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

| | | |
|--------------------------|----|------|
| Energie | NA | kJ |
| | NA | kcal |
| Matières grasses | NA | g |
| Dont acides gras saturés | NA | g |
| Glucides | NA | g |
| Dont sucres | NA | g |
| Protéines | NA | g |
| Fibres | NA | g |
| Sel | NA | g |

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 24 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : conserver ce produit à T° ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture bien refermer le pot

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Fendre la gousse en deux, laisser infuser dans le lait chaud de votre préparation. Gratter les grains et les disperser dans le lait.

1 gousse pour 1/2 L / kg de préparation

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : **RAS**

OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel - conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016

