

## Mayonnaise de Dijon (Jet Bar)

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

**Réf.** : 10SL30

### Ingrédients :

Huiles végétales : 76% (tournesol, colza), jaune d' **oeuf** de poules élevées en plein air : 8,2%, vinaigre de vin blanc, moutarde de Dijon : 5,3% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur: E224 ( **sulfites**)), sucre, sel, arômes, colorants : extraits de paprika et lutéine.

### Suggestion :

**Mode d'emploi** : Prête à l'emploi.

**Conservation** : DDM :3 mois. Avant ouverture :A conserver à température ambiante Nous vous recommandons une fois le produit ouvert, de le conserver au réfrigérateur et de le consommer dans un délai d ?un mois.

**Dosage** : Prête à l'emploi.

**Conditionnement** : Jet Bar de 5,5kg.

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	713 kcal / 2981 kJ
Matières grasses	79 g
dont acides gras saturés	8,2 g
Glucides	1,5 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	1,6 g
Sel	1,4 g

**Autres parfums** : Ketchup, Mayonnaise Allégée, Moutarde, Sauce salade.

