

FABRIQUE DE CONSERVES & SEMI-CONSERVES

AZAIS & POLITO

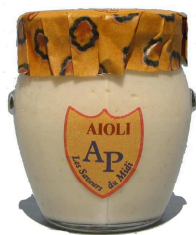


FICHE TECHNIQUE

FT93

AIOLI 21CL BC 160g SAVEURS DU MIDI

Date :
Visa Qualité :



Code Produit : **93**
Poids Net : **160g**
Poids Brut : **310g**
Conditionnement : **6.00**
DLC en jours : **300**
N° AGREMENT CEE : FR 34.301.067 CE

Dimensions en cm
Longueur :
Largeur : **6.60**
Hauteur : **8.30**
Profondeur:
Volume : **0.21**

Gencod
3288371110147

3 288371 110147

PRESENTATION

Sauce typiquement méridionale, l'Aïoli a depuis toujours sa place parmi les produits les plus renommés de notre terroir. Il est l'accompagnement inconditionnel des meilleurs produits de la mer. Nous le fabriquons avec des matières premières de premier choix. Notre émulsion est d'ailleurs l'une des rares sur le marché à être encore fabriquée avec des Oeufs frais, ce qui vous offre au palais tout l'authenticité d'une sauce traditionnelle. La composition traditionnelle de cette sauce mondialement connue, ainsi que les méthodes de fabrication artisanales, en font un produit à positionnement haut de gamme affirmé.

INGREDIENTS

Huile de colza, ŒUF frais 22%, Ail 2,5%, Sel, Vinaigre et Acidifiant : E330.

CONSERVATION

Conserver au sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante.
Après ouverture, se conserve au réfrigérateur 2 à 3 jours.

CONSEILS D'UTILISATION

Nous consommons l'Aïoli principalement avec des coquillages ou du poisson. Cette sauce d'accompagnement aux saveurs du pays Sétois s'accorde délicieusement bien avec nos Soupes de Poisson et nos Plats Cuisinés. Accompagnez-en aussi nos Bulots en Court Bouillon, nos Moules et Encornets farcis, Seiche à la Provençale etc. après l'avoir lié à la sauce. Cette sauce est également exquise avec des crustacés. Pour en apprécier d'autant plus le parfum, nous vous suggérons de le déguster accompagné de nos Croûtons Aillés ou Nature. Notre Aïoli peut aussi se consommer en toaster à l'apéritif.

DONNEES LOGISTIQUE

Nb. Colis / Couche	14	Nb. UVC / colis	6.00	Code douane :	210390908
Nb. Colis / Palette	70	Nb. UVC / couche	84.00		
Nb. Couches / Palette	5	Nb. UVC / Palette	420.00		

QUALITE

PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- La couleur : L'Aïoli est jaune très clair.
- L'odeur : Est légèrement acidulée et l'ail domine.
- La texture : Celle d'une émulsion fine.
- La saveur : Caractéristique de l'Aïoli classique de la Gastronomie Méditerranéenne.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PRODUIT ACIDIFIE - ANALYSES :
Micro-organise aérobie : 10⁴, Coliformes totaux : Absence dans 1g de produit, Staphylococcus aureus : Absence dans 1g de produit, Anaérobie sulfite réducteur : Absence dans 1g de produit, Salmonella : Absence dans 25g de produit, Echerichia colis : Absence dans 1g de produit.

ALLERGENES

Allergènes: OEUFS

Sans OGM, Non ionisé.

Valeurs nutritionnelles

	Valeurs pour 100g
Energie en KCal	: 700.00
Energie en KJ	: 2866.00
Proteines / Proteins (g)	: 2.91
Glucides / Carbohydrates (g)	: 0.71
dont sucres / of which sugar (g)	: 0.19
Matières grasses / Lipids (g)	: 75.76
dont A.G. Satures / of which saturated sats (g)	: 5.75
Fibres / Fibers (g)	: 0.12
Sel (g)	: 1.15

AZAIS POLITO

Parc Aquatechnique - 34203 SETE CEDEX

Tél : 04 67 51 89 89 - Fax : 04 67 43 26 92 E-mail : contact@azais-polito.fr