



Le Jardin de Vanessa

## FICHE DE PRODUIT

# GASPACHO "ROJO"

**100% NATUREL 100% FRAIS**

Le gaspacho "rojo" est une soupe froide préparée avec des légumes frais de Murcie. C'est une entrée parfaite et très saine pour les repas d'été.

Elaboré à partir de tomate fraîche, concombre, poivron, ail, vinaigre de vin, sel et d'huile d'olive extra vierge.

Goûtez, savourez et faites-vous plaisir.

Sans conservateur, ni colorant, ni additif. Consommer frais et remuer avant de servir.



"Le Jardin de Vanessa" est une sélection de Miss tonic SL.

Plaza camachos,4 - 30 002 MURCIA B73880130. [info@misstonic.com](mailto:info@misstonic.com) +34.868.05.32.73



Le Jardin de Vanessa

## FICHE DE PRODUIT

## GASPACHO "ROJO"

<b>DÉFINITION</b>	Soupe froide à base de légumes frais.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Tomate, poivron, concombre. Huile d'olive extra vierge 3% vinaigre de vin, eau, sel , ail.
<b>PARTICULARITÉS</b>	Ne contient pas d OGM, Règlement (UE) N 0 1169/2011. Sans gluten , ni colorant artificiel , ni conservateur.
<b>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	Comptage total 100ufc/g Coliformes Ausencia 1 g E-Coli Ausencia 1 g S.Aureus Ausencia 1 g Salmonelle Ausencia 25g Sulfite Ausencia 1 g Listeria Ausencia 25g
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES (100ml)</b>	pour 100 ml Energie 151kj/36kcal Mat.grass 3,00g acides gras sat. 0,50g Glucides 1,50g Sucre 1,40g Fibres alimen 1,00g Protéines 0,50g Sel 0,40g
<b>DESCRIPTION DU PROCESSUS</b>	Réception des légumes et autres matières, stockage, lavage des légumes, trituration et mélange des produits, pasteurisation et embouteillage.
<b>TRAITEMENT</b>	Traitement thermique et pasteurisation.
<b>PACKAGING</b>	Bouteille en verre.
<b>ÉTIQUETAGE</b>	Règlement (UE) N 0 1169/2011.
<b>CODE BARRE 1L</b>	8437003800641

"Le Jardin de Vanessa" est une sélection de Miss tonic SL.

Plaza camachos,4 - 30 002 MURCIA B73880130. [info@misstonic.com](mailto:info@misstonic.com) +34.868.05.32.73