



Le Jardin de Vanessa

## FICHE DE PRODUIT

### GASPACHO “VERDE”

100% NATUREL 100% FRAIS

C'est une soupe froide faite avec les meilleurs légumes cultivés en Murcie et élaborée de façon traditionnelle avec tomate, poivron, concombre, ail, vinaigre de vin, sel et de l'huile d'olive extra vierge @lejardindevanessa.

Une version saine et très savoureuse de la soupe.

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 "VERDE"

<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, origan.
<b>PARTICULARITÉS</b>	Ne contient pas d OGM, Règlement (UE) N 0 1169/2011. Sans gluten, ni colorant, 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 137kj/32,7kcal Mat.grasse 2,57g acides gras sat. 0,41g Glucides 1,50g Sucre 1,40g Fibres aliment. 0,63g Proteines 0,51g Sel 0,48g
<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>	8437003800665

"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