



Le Jardin de Vanessa

## FICHE DE PRODUIT

### SALMOREJO “BIO”

100%BIO, 100% BON

Le Salmorejo est une spécialité gastronomique typique.

Il est élaboré de façon traditionnelle avec de la tomate fraîche, ail, vinaigre, sel et avec 7 % d'huile d'olive extra vierge biologique.

Plongez dans les saveurs espagnoles.

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

## SALMOREJO "BIO"

<b>DÉFINITION</b>	Soupe froide à base de tomates fraîches « biologiques ».
<b>INGRÉDIENTS</b>	Tomate biologique, Huile d'olive extra vierge biologique 7%, vinaigre de vin, eau, sel, ail.
<b>PARTICULARITÉS</b>	Ne contient pas d'OGM, Règlement (UE) N 0 1169/2011. Sans colorant artificiel, ni conservateur, ni additif.
<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO.CHIMIQUES</b>	Ph : de 3.5 à 4.25
<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</b>	pour 100 ml Energie 353kj/86kcal Mat.grass 7,80g acides gras sat. 1,66g Hyd de carbone 3,10g Fibres alimen 2,25g Protéines 0,54g Sel 0,84g Sucre 3,10g
<b>DESCRIPTION DU PROCESSUS</b>	Réception des produits frais et autres matières, stockage, lavage des légumes « Bio », trituration et mélange des produits, pasteurisation et embouteillage.
<b>TRAITEMENT</b>	Traitement thermique (de 90° à 98° de 15 à 20 mins) et pasteurisation.
<b>PACKAGING</b>	Bouteille en verre.
<b>ETIQUETTAGE</b>	Règlement (UE) N 0 1169/2011.
<b>CODE BARRE 1L</b>	8437003800696

"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