



|  |                     |                    |   |                        |                      |                              |
|--|---------------------|--------------------|---|------------------------|----------------------|------------------------------|
| <br>18 av. Antoine Emile – 30340 Méjannes lès Alès<br>☎+33 04 66 54 33 50 / 📠+33 04 66 54 33 54 |                     |                    | <b>Code article :</b><br><b>F060460</b><br><b>F060461</b><br><b>F060462</b>   | <b>FICHE TECHNIQUE</b> | Création<br>08/11/21 |                              |
|  |                     |                    | Désignation :<br><b><u>GAMME DE CHUTNEYS</u></b><br><b><u>BIOLOGIQUES</u></b> |                        |                      | Version<br>01 du<br>08/11/21 |
| Rédacteur<br>FFE   | Vérificateur<br>VFR | Approbateur<br>APN |   |                        |                      | Page 1 sur 2                 |

|   |   |                  |                   |          |             |        |           |     |
|---|---|------------------|-------------------|----------|-------------|--------|-----------|-----|
| Description   | Gamme de chutneys, préparations végétales à base de légumes ou fruits, issus de l'agriculture biologique.<br><br><u>Gamme de 3 recettes :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Figue</li> <li>• Oignon</li> <li>• Mangue épicée</li> </ul> <u>Origine :</u> UE / Non UE – Transformé en France<br><br>Vegan, faible teneur en acides gras saturés.<br>Produit sans OGM, non ionisé, sans huile de palme et sans arômes. |                  |                   |          |             |        |           |     |
| Application   | A déguster par exemple en accompagnement du VEG'gras, d'un foie gras, de fromages ou d'une volaille, pour une association sucrée-salée.   |                  |                   |          |             |        |           |     |
| Caractéristiques organoleptiques                              | Aspect / Couleur : texture gelée couleur variable selon les parfums<br>Odeur / Goût : typique du parfum   |                  |                   |          |             |        |           |     |
| Conservation  | <u>DDM</u> : 36 mois, dans les conditions recommandées<br><br><u>Conditions de stockage optimales</u> : A conserver à température ambiante (<25°C), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé.<br>Après ouverture : Conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.  |                  |                   |          |             |        |           |     |
| Conditionnement   | Verrine en verre de 90g<br>6 pots par carton  |                  |                   |          |             |        |           |     |
| Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g) | Energie   | Matières grasses | Dont A.G. saturés | Glucides | Dont sucres | Fibres | Protéines | Sel |
| Chutney Figue   | 666 kJ<br>158 kcal  | 1.2              | 0.2               | 34       | 34          | 3.8    | 0.8       | 0.6 |
| Chutney Oignon  | 823 kJ<br>195 kcal  | 3.9              | 0.7               | 39       | 39          | 1.4    | 0.4       | 0.8 |
| Chutney Mangue épicée   | 686 kJ<br>162 kcal  | 0.0              | 0.0               | 40       | 39          | 1.6    | 0.0       | 0.5 |

|  |                     |   |                        |                              |
|--|---------------------|---|------------------------|------------------------------|
| <br>18 av. Antoine Emile – 30340 Méjannes lès Alès<br>☎+33 04 66 54 33 50 / 📠+33 04 66 54 33 54 |                     | <b>Code article :</b><br><b>F060460</b><br><b>F060461</b><br><b>F060462</b>   | <b>FICHE TECHNIQUE</b> | Création<br>08/11/21         |
|  |                     | Désignation :<br><b><u>GAMME DE CHUTNEYS</u></b><br><b><u>BIOLOGIQUES</u></b> |                        | Version<br>01 du<br>08/11/21 |
| Rédacteur<br>FFE   | Vérificateur<br>VFR | Approbateur<br>APN  | Page 2 sur 2           |                              |

|  |   |
|--|---|
| Figue – F060460<br><br>           | <p><b><u>Ingrédients</u></b> : Figue* 69%, sucre de canne*, vinaigre de cidre*, gélifiant : pectine, sel marin, curry*.</p> <p><b><u>Allergènes</u></b> : Traces possibles de sésame et de fruits à coque</p> <p><b><u>Gencod</u></b> : 3412940900130</p>   |
| Oignon – F060461<br><br>        | <p><b><u>Ingrédients</u></b> : Oignons* cuit 50% (oignons*, huile de tournesol*), sucre de canne*, vinaigre de cidre*, vin blanc*, sel marin, gélifiant : pectine, poivre noir*.</p> <p><b><u>Allergènes</u></b> : Traces possibles de sésame et de fruits à coque.</p> <p><b><u>Gencod</u></b> : 3412940900130</p>             |
| Mangue épicée – F060462<br><br> | <p><b><u>Ingrédients</u></b> : Mangue* 64%, sucre de canne*, vinaigre de cidre*, gélifiant : pectine, sel marin, curry*, piment* de Cayenne.<br/>         *issus de l'agriculture biologique</p> <p><b><u>Allergènes</u></b> : Traces possibles de sésame et de fruits à coque.</p> <p><b><u>Gencod</u></b> : 3412940900130</p> |