



**Jean
Bouteille**

N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL



MAYONNAISE

BIOLOGIQUE

Fabriquée en France

**TEXTURE
ONCTUEUSE**



SANS

• conservateurs
• colorants



À PARTIR DE
**MOUTARDE
DE DIJON**



Crudités

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Étiquette à coller ou à scanner





**Jean
Bouteille**
N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL

MAYONNAISE - BIO

Fabriquée en France

**TEXTURE
ONCTUEUSE**

À PARTIR DE MOUTARDE
DE DIJON



Crudités

Cette mayonnaise à la texture onctueuse est **préparée à partir de moutarde de Dijon au vinaigre de cidre français.**

INGRÉDIENTS : HUILE DE TOURNESOL* 69% (UE/NON UE), EAU, MOUTARDE DE DIJON (UE/NON UE) (EAU, GRAINES DE MOUTARDE*, VINAIGRE DE CIDRE FRANÇAIS*, SEL JAUNE D'OEUF* 5.2% (UE), SUCRE*, SEL, VINAIGRE*, AMIDON DE MAÏS, ÉPAISSISSANT : GOMME XANTHANE, POIVRE)*. **INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

SANS

• conservateurs
• colorants



**CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

DDM : À consommer de préférence dans les 15 jours après service en magasin et conserver le pot au réfrigérateur (+ 4°C).

VALEURS POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 2579KJ/ 627KCAL, MATIÈRES GRASSES : 68 DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 8.5, GLUCIDES : 2.5 DONT SUCRES : 2.1, PROTÉINES : 1.2, SEL : 2.0

EMB 59 488 AU / Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT :

JB0102.F01

JB0102.F01