



**Jean Bouteille**

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



# VINAIGRE DE CIDRE

BIOLOGIQUE

Origine : France



**NON PASTEURISÉ**



Plats en sauce



Vinaigrettes



Conservation aliments

## ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

*Etiquette à coller ou à scanner*



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

## VINAIGRE DE CIDRE - BIO

Origine : France

**NON PASTEURISÉ** | Plats en sauce | Vinaigrettes | Conservation aliments

Ce vinaigre est le résultat de la transformation de l'alcool contenu dans le cidre en acide acétique. **Aucun produit n'est ajouté lors de la production.** Il est apprécié pour son goût aromatique et acidulé et réputé pour ses bienfaits naturels.

**INGRÉDIENTS :** 100% VINAIGRE DE CIDRE NON PASTEURISÉ\*. \*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Traces éventuelles de sulfites.

**SANS CONSERVATEURS** | **5% D'ACIDITÉ**

**CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

La formation d'un dépôt est un phénomène naturel. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.  
Mis en bouteille dans votre magasin

Produit par EMB38150. Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille, 3ème rue  
Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT:

JB00023.F01