



**Jean  
Bouteille**

# FICHE TECHNIQUE

## VINAIGRE DE VIN ROUGE - 6%

📄 Doc : JBO022BIB10 📅 Fait le : 23/07/21 📄 Version : 001

### LA CUISINE – Les vinaigres



Référence du produit : **JBO022BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Le vinaigre de vin rouge biologique est issu de vins provenant du Sud de la France et est le résultat d'une fermentation acétique réalisée dans le Gard, à la vinaigrerie du Midi à Vauvert. **A ce titre c'est un vinaigre « origine France ».**

#### 1 INFOS PRODUIT :

**ORIGINE :** France

**ORIGINE DU VIN ROUGE :** France



#### 2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

##### SPÉCIFICITÉS :

- Aspect : limpide au conditionnement puis un dépôt ou un trouble peut se former naturellement dans la bouteille.
- Couleur : Rouge
- Odeur : Bouquet caractéristique, sans odeur étrangère
- Goût : Caractéristique, sans goût étranger

##### DÉGUSTATION :

Il est apprécié par sa couleur rouge intense et ses notes aromatiques.

**UTILISATION :** Idéal pour vos assaisonnements, la conservation des aliments.

#### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- **Densité :** 1,017 +/- 0,02
- **Degré acétique :** 6,00° +/- 0,20 (g/100 mL)
- **Alcool résiduel :** ≤ 1,50%  
Peut se troubler et figer à température inférieure
- **Stabilité microbiologique :** Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

#### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES :

**Ingrédients :** 100% vinaigre de vin rouge issu de l'agriculture biologique.\*. \*Produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	4 KCAL
MATIÈRES GRASSES		0 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0 G
GLUCIDES		0,40 G
DONT SUCRES	g/100g	0,14 G
FIBRES ALIMENTAIRES		0,30 G
PROTÉINES		0,40 G
SEL		0,01 G

- Traces éventuelles de sulfites
- Absence d'OGM & de ionisation

### Zoom sur la production!

Ce vinaigre est en effet fait à partir de vin rouge qui a subi une fermentation acétique. L'origine du vinaigre est probablement aussi ancienne que celle du vin, car laissé à l'air libre, celui-ci devient rapidement acide. **Le mot «vinaigre», qui contient les termes «vin» et «aigre», exprime cette transformation.**

### Le saviez-vous?

**Le degré indiqué sur le vinaigre est la mesure d'acide acétique et non la mesure d'une certaine proportion d'alcool !**

#### INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

**CONDITIONS DE CONSERVATION** Conserver dans un endroit frais, à l'abri des odeurs légères et fortes. Préserver des températures extrêmes.

DDM BIB FERME

DDM BIB OUVERT

Produit exempt de DDM.  
La formation d'un dépôt est un phénomène naturel.

DMM CONSO

#### DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet intégré (VITOP)

#### LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01  
Agriculture France



#### CONDITIONNEMENT

FORMAT

**BIB 10L SLIM**

FOURNISSEUR

**Produit par SDMR,**  
2 rue des Bourelles - 38420 DOMENE  
France info@sdmr.fr

DISTRIBUTEUR

**Jean Bouteille** - Port fluvial de lille  
-BAT E - 59000 LILLE  
contact@jeanbouteille.fr

Un basique à avoir dans sa cuisine.

Le petit plus : Préparer vous-même vos vinaigres aromatisés !

Pour cela, rien de plus simple :

Plongez entièrement dans le vinaigre le(s) ingrédient(s) de votre choix tels que des plantes aromatiques (estragon), des fruits (framboises, orange), des fleurs du jardin (roses, primevères), des graines (coriandre, fenouil), ou des épices.

Ainsi vous pouvez obtenir une multitude de vinaigre aromatisé à partir d'une seule base : le vinaigre de vin rouge.



TESTÉE PAR L'ÉQUIPE  
JEAN BOUTEILLE !