

LA CUISINE – Les vinaigres



Référence du produit : **JBO023BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Vinaigre de Cidre Biologique non pasteurisé et issu de l'Agriculture Biologique. Il est employé fréquemment en guise d'assaisonnement avec une salade fraîche, mais il peut être dégusté de nombreuses manières. Le vinaigre de cidre est réputé pour ses bienfaits naturels.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : France

ORIGINE DES POMMES : Bretagne ou Normandie

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

SPÉCIFICITÉS :

- **Aspect :** limpide au conditionnement puis un dépôt ou un trouble peut se former naturellement dans la bouteille.
- **Couleur :** Jaune - Orangée
- **Odeur :** Légèrement piquante et caractéristique de pomme
- **Goût :** acide

UTILISATION : Il est employé fréquemment en guise d'assaisonnement avec une salade fraîche, mais il peut être dégusté de nombreuses manières.

Le vinaigre de cidre est réputé pour ses bienfaits pour la santé, et notamment pour son effet antibactérien.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- **Degré acétique :** 5,00° +/- 0,20 (g/100 mL)
- **Alcool résiduel :** ≤ 0,50%
- **Densité :** 1,015 +/- 0,02
- **Sulfites :** SO₂ · 15 ppm
- **Stabilité microbiologique :** Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

4 INFOS NUTRITIONNELLE :

Ingrédients : 100% vinaigre de cidre biologique non pasteurisé*.
*Produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	4 KCAL
MATIÈRES GRASSES	g/100g	0,10 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0,10 G
GLUCIDES		0,10 G
DONT SUCRES		0,10 G
FIBRES ALIMENTAIRES		0,40 G
PROTÉINES		0,40 G
SEL		0,003 G

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

Zoom sur la production!

Le saviez-vous ? Le vinaigre de cidre est le résultat de la transformation de l'alcool contenu dans le cidre en acide acétique ! Cueillies à maturité, les pommes sont lavées, broyées et pressées dans un pressoir mécanique. Recueilli dans des cuves en inox, le jus de pomme fermenté. Le sucre du jus se transforme en alcool en quelques semaines suivant la température. Aucun produit n'est ajouté pour clarifier ou favoriser la décantation lors de l'élaboration du cidre.



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

DMM CONSO

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

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

Super pour la réalisation
de vinaigrette et autres recettes !

Le consommer bio et non pasteurisé lui permet de conserver
un maximum de son potentiel bienfaiteur.

Convient même à des utilisations cosmétiques
DIY (masque pour cheveux, lotion tonique,...)



TESTÉE PAR L'ÉQUIPE
JEAN BOUTEILLE!