



ZOOM SUR LA DDM

LA DDM, QU'EST-CE-QUE C'EST ?

La **DDM** : **Date de Durabilité Minimale**, a pour objectif de faire connaître la date à partir de laquelle le produit peut avoir perdu une partie de ses qualités organoleptiques ou nutritives, sans pour autant présenter un risque sanitaire pour la santé.

Il n'est donc pas nécessaire de jeter les produits quand la DDM est dépassée!

N'hésitez pas à vous fier à vos sens avant de jeter!

NOS SAUCES & CONFITURES : QUELLES DURÉES DE CONSERVATION ?

**Une fois servie dans votre bocal,
les DDM sont tout simplement identiques au préemballé!**

Ketchup BIO



À consommer de préférence
dans **15 JOURS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

MAYONNAISE BIO



À consommer de préférence
dans **15 JOURS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

MOUTARDE BIO



À consommer de préférence
dans **LE MOIS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

FRAÏSE BIO



À consommer de préférence
dans **LE MOIS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

ABRICOT BIO



À consommer de préférence
dans **LE MOIS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

MYRTILLE BIO



À consommer de préférence
dans **LE MOIS** en conservant
au réfrigérateur (0-4°C)

By



Jean
Bouteille

