

Nom du produit : Caramel au safran et poivre Voatsiperifery

## 1. COMPOSITION

Ingrédients : Sucre, eau, vinaigre, poivre voatsiperifery, safran du quercy, fleur de sel de guérande

### Allergènes<sup>1</sup>:

Céréales contenant du gluten et dérivés		Fruits à coques et dérivés	
Crustacés et dérivés		Céleri et dérivés	
Œufs et dérivés		Moutarde et dérivés	
Poissons et dérivés		Graines de sésame et dérivés	
Arachides et dérivés		Anhydride sulfureux et sulfites <sup>2</sup>	
Soja et dérivés		Lupin et dérivés	
Lait et dérivés		Mollusques et dérivés	

## 2. SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Caramel brun or liquide - déglassé à 175°CGoût / Odeur : Caramel beurre salé safrané

### Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 200ml

### Caractéristiques microbiologiques (avant ouverture) :

Sirupeux avec plus de 50% de sucre. Protection naturelle agrémentée d'une cuisson à + de 150°C

## 3. STOCKAGE

DLC/DLUO :  normalement tenue de plus de 2 ans

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Autres : \_\_\_\_\_

## 4. UTILISATION

Pour denrées alimentaires : destiné à être consommé en l'étatUtilisation comme un condiment sirupeux

1 : Selon règlement (CE) n°1169-2011 (INCO) - présence intentionnelle ou absence

2 : En concentration de moins de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO<sub>2</sub>

Nom du produit : Moutarde à l'ancienne au safran du quercy

## 1. COMPOSITION

Ingrédients : Sucre, eau, vinaigre, graines de moutarde, safran du quercy, fleur de sel de guérande

Allergènes<sup>1</sup>:

Céréales contenant du gluten et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques et dérivés	<input type="checkbox"/>
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>
Arachides et dérivés	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>
Lait et dérivés	<input type="checkbox"/>	Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>

## 2. SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Crémeux type moutarde

Goût / Odeur : Moutarde au safran

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 50g

Caractéristiques microbiologiques (avant ouverture) :

Protection naturelle par le vinaigre. Le bocal a aussi subi une stérilisation au four à 110°C 20min en sus du sous-vide

## 3. STOCKAGE

DLC/DLUO :  normalement tenue de plus de 1 an

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Autres : \_\_\_\_\_

## 4. UTILISATION

Pour denrées alimentaires : destiné à être consommé en l'état

Utilisation comme un condiment de table

1 : Selon règlement (CE) n°1169-2011 (INCO) - présence intentionnelle ou absence

2 : En concentration de moins de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO<sub>2</sub>

Nom du produit : Ai confit au safran du Quercy

## 1. COMPOSITION

Ingrédients : Huile d'olive, gousses d'ail, safran du quercy, fleur de sel de guérandeAllergènes<sup>1</sup>:

Céréales contenant du gluten et dérivés		Fruits à coques et dérivés	
Crustacés et dérivés		Céleri et dérivés	
Œufs et dérivés		Moutarde et dérivés	
Poissons et dérivés		Graines de sésame et dérivés	
Arachides et dérivés		Anhydride sulfureux et sulfites <sup>2</sup>	
Soja et dérivés		Lupin et dérivés	
Lait et dérivés		Mollusques et dérivés	

## 2. SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Confit, prêt à écraser en pulpeGoût / Odeur : Ail aus notes safran

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 90g

Caractéristiques microbiologiques (avant ouverture) :

Protection naturelle par l'huile. Le bocal a aussi subi une stérilisation au four à 125° pendant 50min en sus du sous-vide

## 3. STOCKAGE

DLC/DLUO : 

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Autres : Pour une conservation optimal, privilégier un stockage au frais, notamment après ouverture.

## 4. UTILISATION

Pour denrées alimentaires : destiné à être consommé en l'étatUtilisation comme un condiment de table

1 : Selon règlement (CE) n°1169-2011 (INCO) - présence intentionnelle ou absence

2 : En concentration de moins de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO<sub>2</sub>