ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER · DEPUIS 1973 ·

Sauce Oseille
à la crème fraîche - 190g



Présentation

Dénomination : Sauce à l'oseille à la crème fraîche. Sauce à l'oseille élaborée à partir de crème fraîche et réhaussée avec une pointe de moutarde et de Vermouth, conditionnée en pot verre.

Notre suggestion de préparation

Au bain marie : Plonger le bocal 10 min dans l'eau bouillante - A la casserole : Verser le contenu du bocal dans la casserole et réchauffer à feu doux pendant 2 à 3 min - Au micro-ondes : Enlever la capsule et réchauffer 1 à 2 min. à puissance moyenne
Idéale pour accompagner tous les poissons et crustacés.

Dénomination légale de vente

Sauce cuisinée à base d'oseille

Date de création :	30/03/2022	ode douanier :	21039090	Code article :	561
Date de révision :	19/11/2026	Ref :	C-D-561	Gencod :	3461820098610
Motif de révision :	agrément sanitaire (CE remplacé par UE), DLUO remplacé par DDM.				

Transport et conservation

A consommer de préférence avant fin : voir sur la capsule. Après ouverture, à conserver entre 0 et + 4°C et consommer dans les 24h.	DDM garantie à réception :	1 an
	DDM totale :	2 ans

Composition

Ingrédients :

Eau, oseille 12 %, CREME fraîche 10%, BEURRE 10%, jaune d'OEUF salé, amidon de manioc, Vermouth (dont sel, arôme naturel), MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), fibres végétales (lin, agrumes), sel de Guérande, épices et plantes aromatiques, jus de citron concentré, sucre.
SANS ADDITIF - SANS CONSERVATEUR

Traces possibles de CRUSTACES, FRUITS A COQUE, MOLLUSQUE, POISSON, SESAME.
Fabriqué à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Valeur énergétique :	129kcal / 541kJ
Matières grasses :	12g
Dont acides gras saturés :	7,7g
Glucides :	3,2g
Dont sucres :	0,9g
Protéines :	1,1g
Sel:	1,3g

Autres

Aspect
Crème avec des reflets vert pâle
Texture
Onctueux, marquant d'oseille
Goût
Oseille, léger piquant de la moutarde

Estampille sanitaire : FR 44.089.001 UE
Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C
pH = 4,0 +/- 0,5
Présence d'ingrédients ionisés : Non
Présence d'OGM : Non

Logistique et conditionnement

Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,338	0,19	67	67	100	Matière verre - Fermeture par capsule noire avec flip - Barquette carton filmée - Palette Europe
Carton	12	4,1	2,3	270	200	102	
Palette	1872	660,1	355,7	1200	800	1374	

Rédacteur

Nom	Mylène HADOUX- Technicienne Qualité

Consignes de tri



Couvercle métal : bac de tri - bocal en verre : tri verre

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr