|  |  |
| --- | --- |
|  | **Fiche Technique Produit 183** |
|  |
| **C:\Users\RAPHAEL\New Google Drive\UMAMI\ACHATS\Fiches techniques\Modèle et document source\Photos\183.jpg** | **Sauce Yuzu Ponzu Shibanuma 1800ml /** ***Shibanuma Yuzu Ponzu Sauce 1800ml*** |
| Code produit / *Reference* | 183 |
| Société productrice / *Producing firm* | Shibanuma Soy Sauce Co.,Ltd |
| EAN 13 | 4965249800261 |
| Code douane(HS) / *Customs code* | 2103909080 |
| Origine / *Origin* | Japon / *Japan* |
| Conditionnement / *Conditionning* | Bouteille verre / *Glass bottle* |
| Produit bio / *Organic product* | Non / *No* |
| **Composition et utilisation / *Composition and use*** |
| Ingrédients / *Ingredients* | Sauce soja (Eau, Soja dégraissé, Blé, Sel) (48,1%), Eau (20,98%), Sirop de glucose-fructose avec sucre (11,72%), Vinaigre brassé (11,71%), Jus de yuzu (4,65%), Exhausteurs de goût (E621, E635, E631, E627) (1,63%), Extrait de levure (0,56%), Assaisonnement à la bonite séchée (Sel, Sucre, Thon listao, Extrait de levure, Hydrolisat de protéines de maïs) (0,46%), Jus de citron (0,19%) / *Soy Sauce* *(Water, Defatted soybean, Wheat, Salt) (48,1%), Water (20,98%), Glucose-fructose syrup with sugar (11,72%), Brewed vinegar (11,71%), Yuzu juice (4,65%), Flavour enhancers (E621, E635, E631, E627) (1,63%), Yeast extract (0,56%), Dried bonito seasoning (Salt, Sugar, Skipjack tuna, Yeast extract, Corn protein hydrolysate) (0,46%), Lemon juice (0,19%)* |
| Allergènes / *Allergens* | Soja, Blé, Thon listao / *Soybean, Wheat, Skipjack tuna* |
| DLUO / *Shelf Life* | 18 mois / *18 months* |
| Conservation avant ouverture / *Storage conditions before opening* | Conserver à température ambiante / *Keep at room temperature* |
| Conservation après ouverture / *Storage conditions after opening* | Conserver au réfrigérateur / *Keep refrigerated* |
| Description / *Description* | La sauce ponzu combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. Son goût est à la fois frais, profond et riche en umami. / *The ponzu combines soy sauce, dashi and a japanese citrus. Its taste is fresh, deep and rich in umami.*  |
| Mode d’emploi / *Application advice* | Elle s’intègre très bien à la cuisine européenne. Elle accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, or les viandes grasses. / *It fits very well with european cuisine. It can be used as salad dressing, accompany scallops, white fish, or fatty meats.* |
|  |  |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / *Nutrition facts (per 100g):* |
| Valeur énergétique moyenne / *Average energy value:* | 325 kJ | 78 kcal |
| Matières grasses / *Fat:* | 0g | Glucides / *Carbohydrate:* | 14,9g |
| dont saturés / *with saturated:* | 0g | dont sucres / *with sugar:* | 10,8g |
| Sel / *Salt:* | 8,5g | Protéines / *Protein:* | 4,5g |
| Informations logistiques / *Logistic informations* |
| Volume Net / *Net volume*  | 1,8L | Poids Net / *Net Weight* | 1800g |
| Poids Brut / *Gross Weight* | 3000g |   |  |   |
| Colisage / *Packing* | 6  | Poids Net Colis / *Package Net Weight* (kg) | 10,8 kg |
| Dimensions Colis / *Package Dimensions* (P x L x H en cm) | 23,5 x 34 x 42  | Poids Brut Colis / *Package Gross Weight* (kg) | 18,8 kg |

Mis à jour : 30/11/2022