Maille Vinaigre de cidre 5° 50 cl

Subsys 24640
MGB 224638



Marque	Maille
Labels produit	Maille Vinaigre de cidre 5° 50 cl
Labels Fournisseur	
GTIN	3036810230860
N° d'agrément sanitaire	
Pays d'origine (origine douanière)	France
Lieu de provenance	CIDRE D'ORIGINE FRANÇAISE France
Durée de vie garantie après production (en jours)	
Liste des ingrédients	Ingrédients : vinaigre de cidre 85% (dont SULFITES), jus de pomme concentré 14%, conservateur : DISULFITE de potassium.
Allergènes	Disulfites, Sulfites
Conseils de conservation	Afin que votre vinaigre délivre tout son arôme, consommez-le dans les 6 mois après ouverture.
Mise en œuvre ou instruction de préparation	Le dépôt qui peut se former est naturel et n'altère en rien la qualité de votre produit.
Information sur le packaging	

Description	Le Vinaigre de Cidre adouci au jus de pomme concentré, un savoureux mariage de vinaigre de cidre d'exception à l'arôme fruité et de jus de pomme concentré. Depuis près de 270 ans de tradition créative et de savoir-faire, la Maison Maille est animée par la passion d'explorer les saveurs et de faire grandir celle pour la cuisine. Fondée par Antoine-Claude Maille, maitre vinaigrier, il ouvre sa première boutique de condiments à Paris en 1747, où l'on peut découvrir la richesse de ses moutardes aromatisées. Il devient ensuite le fournisseur officiel de la cour du roi Louis XV et accède ainsi à la célébrité. Héritiers d'une créativité cultivée depuis près de 3 siècles, les chefs de la Maison Maille conçoivent chaque recette comme une œuvre d'art culinaire. Leur obsession : explorer, sélectionner, et associer les meilleurs ingrédients pour apporter son supplément d'âme à chaque recette. Le condiment Maille est la touche qui réveille et révèle la beauté d'un plat. Une touche de créativité qui exacerbe le goût, accroît le plaisir et comble les gourmets les plus exigeants… Les produits de la marque Maille invitent à un voyage dans le monde des saveurs. Avec comme passagers de choix : le savoir-faire, la passion du détail, l'art de la nuance et le raffinement. Pour une expérience immersive dans l'univers Maille, rendez-vous dans nos boutiques à Paris, Dijon et Bordeaux.
Bénéfices produit	Ce vinaigre jaune pâle est moins acide que ses confrères rouge et blanc. Son bon goût de pomme, vif et piquant, lui donne une place particulière dans votre cuisine comme dans vos plats.

Informations nutritionnelles	**Pour 100 g**
kJ	265

Mise à jour le : 11/02/2026 **N° Version :** 1

Ces données sont susceptibles d'être modifiées par le fabricant, veillez à ne pas stocker ce document

Kcal	64
Matières grasses	0.5 Gram (weight)
Acides gras saturés	0.1 Gram (weight)
Glucides	11 Gram (weight)
Sucres	11 Gram (weight)
Fibres alimentaires	0.5 Gram (weight)
Protéines	0.5 Gram (weight)
Sel	0.01 Gram (weight)
Calcium	

Données Logistiques

Type de conditionnement	EAN/GTIN	Nbre d'Unité de base	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Nbre conditionnements par couche
Unité de base	3036810230860	1	276	67	67	0.915		174
Colis	13036810230867	6	287	143	210	5.579		29
Palette	53036810230865		1015	800	1200	510.373		