

THOMY

THOMY Gastronomaise Seau

THOMY, la marque de mayonnaise numéro 1 en Suisse, propose avec la THOMY Gastronomaise une recette spécialement conçue pour la restauration. Sa texture épaisse et ferme en fait un ingrédient polyvalent : idéale comme base pour des sauces maison, parfaite pour garnir des sandwiches ou pour sublimer vos canapés. Grâce à sa stabilité exceptionnelle, elle conserve sa consistance même dans les conditions les plus exigeantes. Disponible en seaux pratiques de 4,25 kg et 10,5 kg pour répondre aux besoins des professionnels.

Valeurs nutritionnelles: THOMY Gastronomaise Seau

	Pour 100g/ml
Énergie	3010 kJ
Matières grasses	80.7 g
- dont acides gras saturés	8.2 g
Glucides	0.2 g
- dont sucres	0.1 g
Fibres alimentaires	0.1 g
Protéines	1.0 g
Sel	1.1 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Données techniques

Numéro d'article	EAN (EA)	Quantité nette de remplissage de l'unité de vente
12385130	7613036736817	1 × 4.25 kg
12385131	7613036736824	1 × 10.5 kg

Ingrédients & allergènes

Ingrédients:

huile de tournesol* 79%, vinaigre de table*, jaune d'oeuf 5,5% (oeufs de poules élevées en plein air), eau*, moutarde* 1.5%, sel iodé, extrait de carotte*, sucre*. *Ingrédients naturels.

Allergènes:

Contient: **oeufs, moutarde.**

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Conservation:

Conserver à température ambiante. Une fois ouverte, conserver au frais et consommer rapidement. Les mets apprêtés avec de la Gastronomaise sont destinés à la consommation immédiate.