

MAYONNAISE FLEURIAL



Description du produit

Délicieusement raffinée, la mayonnaise **Fleurial** se caractérise par la noblesse et la fraîcheur de ses ingrédients, lui procurant une onctuosité au grand pouvoir liant qui lui permet de s'accommoder à tous types de plats « macédoines, sandwichs, ... »

Positionnée premium, notre mayonnaise sans conservateur sera votre allié au quotidien pour rehausser le goût de vos plats.

Avantages du produit

- À base d'ingrédients frais : **Œuf frais** de qualité supérieure.
- Montée avec une **Huile végétale noble**.
- Orientée santé consommateur car **SANS CONSERVATEUR**.
- Douceur au goût et onctuosité assurées.

PCB

	Unités / Carton	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Mayonnaise pot 220g	12	192	2304	10	20
Mayonnaise pot 450g	12	80	3432	10	20
Mayonnaise pot 680g	6	112	672	10	20
Mayonnaise flacon 200g	24	140	3360	10	20
Mayonnaise flacon 395g	12	144	1728	10	20

Conditions de stockage

Date Limite de Consommation	18 mois après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture.
Durée de conservation après ouverture	1 mois à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage.	



MOUTARDE DE DIJON



Description du produit

La moutarde de Dijon **Fleurial** est la moutarde par **excellence** qui vous inspirera une cuisine de caractère. Elle apporte toute la finesse d'une bonne moutarde avec un vrai piquant qui saura relever vos viandes et vos sauces préférées.

L'ingrédient indispensable pour les passionnés de cuisine.

Avantages du produit

- Le mélange parfait de **graines soigneusement sélectionnées**.
- Une recette fidèle aux **traditions** de la moutarde fine de Dijon.
- Un goût parfaitement **relevé** qui donnera un véritable caractère à vos préparations.
- Une texture parfaitement adaptée aux marinades, sauces ou même à savourer avec du bon pain.

PCB

	Unités / barquette	Barquettes / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Moutarde de dijon pot 350g	12	140	1680	10	20
Moutarde de dijon pot 150g	24	143	900	10	20
Moutarde douce 230g	24	140	3360	10	20

Conditions de stockage

Date Limite de Consommation	18 mois après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture.
Durée de conservation après ouverture	1 mois à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage.	



SAUCE BARBECUE



Description du produit

Notre savoureuse sauce sucrée au gout fumé est l'allié parfait pour relever le gout de vos plats, en barbecue avec des grillades, en marinade ou comme sauce trempette pour les frites, Fleurial plaira à toute la famille !

Avantages du produit

- **SANS CONSERVATEUR.**
- Faite à base d'ail **frais**.
- Dosage maîtrisé grâce au bouchon stop-gouttes.

PCB

	Unités / Carton	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Sauce Barbecue flacon 250g	24	140	3360	10	20
Sauce Barbecue flacon 470g	12	144	1728	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation	18 mois après la date de fabrication.
Température de stockage	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture.
Durée de conservation après ouverture	1 mois à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage.	



KETCHUP



Description du produit

Idéal pour accompagner frites, viandes, hamburgers, avec des pâtes ou du riz. Le ketchup Fleurial plaira aux petits et aux grands gourmands.

Sa recette unique vous fera apprécier l'équilibre du sucre et de l'acidité et enchantera vos papilles grâce à ses notes d'épices finement sélectionnées.

Avantages du produit

- Orienté santé consommateur car **SANS CONSERVATEUR**.
- Parfait équilibre entre le sucre et l'acidité.
- Dosage maîtrisé grâce au bouchon stop-gouttes

PCB

	Unités / Carton	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Ketchup flacon 220g	24	140	3360	10	20
Ketchup flacon 435g	12	144	1728	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation	12 mois après la date de fabrication.
Température de stockage	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture.
Durée de conservation après ouverture	1 mois à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage	



MAYONNAISE AIL & FINES HERBES



Description du produit

La mayonnaise Fleurial Ail & Fines Herbes est à base d'ingrédients frais et de qualité, soigneusement sélectionnés. Elle sera la touche gourmande qui agrémentera tous types de plats : salades, sandwichs ou pour y tremper vos légumes.

Parfaitement onctueuse et sans conservateurs, notre mayonnaise séduira petits et grands

Avantages du produit

- Faite à base d'ingrédients frais : **Oeufs Frais, Ail Frais, Persil Frais.**
- Montée avec une **Huile végétale noble.**
- **SANS CONSERVATEUR.**
- Dosage maîtrisé grâce au bouchon stop-gouttes.

PCB

	Unités / Carton	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Mayonnaise Ail & Fines herbes Flacon 200g	24	140	3360	10	20
Mayonnaise Ail & Fines herbes Flacon 395g	12	144	1728	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation	12 mois après la date de fabrication
Température de stockage	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture
Durée de conservation après ouverture	1 mois à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage.	



SAUCES VINAIGRETTES FLEURIAL



Description du produit

Les sauces vinaigrettes **Fleurial** vous offrent le gout du fait maison en vous proposant un choix extraordinaire de saveurs, vous permettant de composer un menu original à votre image.

Parfaitement équilibrées et faites à bases **d'ingrédients nobles de qualité** ; Nos sauces vinaigrettes apporteront un gout unique à vos préparations que ça soit pour vos assaisonnements ou pour vos marinades.

N'hésitez plus et essayez les toutes, Il y en aura pour tous les goûts !

Avantages du produit

- Faites à base d'ingrédients **nobles** et de **qualité**.
- **Fraicheur** au gout et **onctuosité** assurées.
- Large choix de saveurs pour toutes les envies.

PCB

	Unités / Carton	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palette par TC20"	Palette par TC40"
Sauce vinaigrette maison 500ml	6	195	1170	10	20
Sauce vinaigrette Ciboulette & Persil 500ml	6	195	1170	10	20
Sauce vinaigrette Crudités légère 500ml	6	195	1170	10	20
Sauce vinaigrette Huile d'olive & Citron 500ml	6	195	1170	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation 12 mois après la date de fabrication

Température de stockage Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture

Durée de conservation après ouverture 1 mois à 6°C

Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.

Propreté de l'endroit de stockage.



HARISSA



Description du produit

Découvrez la recette authentique de la Harissa à travers Fleurial, faites à bases d'ingrédients frais soigneusement sélectionnés.

Parfaitement relevée, le tour de force de notre Harissa est dans sa signature en épices.

Avantages du produit

- Produit **SANS CONSERVATEUR**.
- Faites à base de **piment frais** et **d'ail frais**.

PCB

	Unités/ Barquettes	Barquettes/ palette	Unités/ Palette	Palettes/ TC20"	Palette par TC40"
Harissa 150g	24	143	3432	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation	24mois après la date de fabrication.
Température de stockage avant ouverture	Température ambiante (20°C et 25°C) avant ouverture.
Température de stockage après ouverture	A froid, à 6°C
Éviter les chocs thermiques et les expositions au soleil.	
Propreté de l'endroit de stockage	



FOODY'S

FOODY'S

Description du produit

A travers FOODY'S, Cevital offre aux professionnels une large gamme de sauces alliant qualité, goût et choix variés pour que chacun puisse trouver la sauce qui lui convient.

Des sauces onctueuses, épicées, ou encore piquantes il y en aura pour tous les goûts.

Découvrez également notre **NOUVEAU FORMAT**, la sauce mayonnaise **3kg**.

PCB

	Unités / Cartons	Cartons / Palette	Unités / Palette	Palettes/ TC20"	Palette par TC40"
Sauce Mayonnaise Bouteille PEHD 900g	06	160	960	10	20
Sauce Mayonnaise Seau 3 kg			180	10	20
Ketchup Bouteille PEHD 950g	06	160	960	10	20

Conditions de stockage

DLC -Date Limite de Consommation 12 mois après la date de fabrication.

Température de stockage après ouverture 1 mois au réfrigérateur entre 5 & 10° C.

