|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mayonnaise – Garlic | EN | **Ingredients:** Water, Vegetable Oil (Sunflower Oil or Soybean Oil), Thickener (Modified Starch), Sugar, Egg Yolk, Salt, Mustard, Acidity Regulator (Acetic Acid E260, Citric Acid E330), Thickener (Xanthan Gum E415), Preservative (Potassium Sorbate E202), Calcium Disodium EDTA (E385) to preserve flavor, Spices (Garlic, Onion and Paprika). **Allergens: Eggs, Soya and Mustard.** |
| مايونيز | AR | **المكونات:** ماء، الزيوت النباتية (زيت عباد الشمس أو زيت فول الصويا)، **مثخن**) نشاء معدل(، سكر، صفار البيض، ملح، الخردل، **منظم الحموضة**) حمض الأسيتيك إي٢٦٠، حمض الستريك إي ٣٣٠)، **مثخن** )صمغ الزانثان إي ٤١٥)، مادا حافظة) سوربات البوتاسيوم إي ٢٠٢ (، توابل (ثوم، بصل و**فلفل أحمر**(، الكالسيوم ثنائي الصوديوم (إي ٣٨٥) للحفاظ على النكهة،. **مسببات الحساسية: الصويا**، **الخردل** **والبيض.** |
|  | FR | **Ingrédients :** eau, huile végétale (huile de tournesol ou de soja), épaississant (amidon modifié), sucre, jaune d'œuf, sel, moutarde, régulateur d'acidité (acide acétique E260, acide citrique E330), épaississant (gomme de xantan E415), en tant que conservateur (sorbate de potassium E202), EDTA de calcium dinatrium (E385) pour préserver saveur, épices (ail, oignon et paprika). **Allergènes : soja, moutarde et œufs.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nutritional Facts** |  | **حقائق التغذية** |
| Amount Per Serving: 100g |  | لكل: ١٠٠ جرام |
|  | % Daily Values\* ٪ القيمة اليومية \* |  |
| Calories: 174 |  | السعرات الحراريه : ١٧٤ |
| Total Fat: 15.3g | 24.3% | إجمالي الدهون : ١٥٫٣ جرام |
| Saturated Fat: 2.14g | 13% | دهون مشبعة: ٢٫١٤ جرام |
| Trans Fat: 0g | 0% | الدهون غير المشبعة: صفر جرام |
| Sodium: 745 mg | 35% | الصوديوم : ٧٤٥ ملي جرام |
| Dietary Fiber: 0.1g | 0% | الياف الغذائية : ٠٫١ جرام |
| Total Carbohydrates: 10g | 3% | اجمالي الكربوهيدرات : ١٠ جرام |
| Sugar: 1.7g |  | السكر : ١٫٧ جرام |
| Protein: 0.2g | 0% | لبروتين : ٠٫٢ جرام |

Store in a cool and dry place

**يحفظ في مكان بارد وجاف**

Refrigerate after opening

تحفظ مبردة بعد الفتح