

Cornichons français en rondelles aigres-doux

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons français en rondelles
- Recette aigre-douce
- Rondelles : $\varnothing 30+/-10$ mm - Epaisseurs : $+/- 5$ mm
- Conditionnement : **boîte 4/4**
- Conditionnés en **France (72)**

ATOUPS

- Cornichons cultivés en France et mis en boîte dans notre atelier de production basé dans la **Sarthe**
- Rondelles de cornichons savoureuses et croquantes idéales pour les burgers
- Boîte 4/4 à **ouverture facile** grâce



Rondelles de cornichons français

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après ouverture : à conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur dans un maximum de jus, et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichons 54% (France), eau, sucre (France), vinaigre d'alcool (France), sel, arômes naturels.
Traces éventuelles de moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
57 kcal / 243 kJ	0,4 g (< 0,1 g)	11,9 g (11,6 g)	1,5 g	0,8 g	1,8 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 164		13 701 037 404 161		83 701 037 404 160	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	12	12	0,93 / 5,6 / 825.5	0,79 / 4,74 / 682.56	100 x 100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		France		France : Connerré (Sarthe)	