

## Cornichons français 80+ au vinaigre

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



Le cornichon classique à la française

### CARACTERISTIQUES

- Cornichons français fins 80+ (3-6cm) entiers
- Recette au vinaigre de vin blanc et estragon
- Conditionnement : boîte 4/4
- Conditionnés en France (72)

### ATOUTS

- Cornichons cultivés en France et mis en boîte dans notre atelier de production basé dans la Sarthe
- Petits cornichons au vinaigre et à l'estrason, le classique des planches apéritives, raclettes ou plateau de charcuterie
- Boîte 4/4 à ouverture facile grâce à sa languette intégrée



### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, 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 (France) 56,8%, eau, vinaigre d'alcool (France), vinaigre de vin blanc, sel (France), estragon (France) 0,2%, 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
15 kcal / 61 kJ	0,4 g (0,1 g)	0,6 g (0,5 g)	1,9 g	1,2 g	2,1 g	-

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 072		13 701 037 404 079		83 701 037 404 078	
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	
30 mois		France		France : Connerré (Sarthe)	