

Cornichons français « Malossol » aigres-doux

Bocal 85cl

PNE : 425 g

PNT : 770 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons français moyens 20+ (6-9cm) entiers
- Recette aigre-douce à l'aneth et graines de moutarde
- Conditionnement : bocal 85cl
- Conditionné à France (72)

ATOUTS

- Cornichons cultivés en France et mis en boîte dans notre atelier de production basé dans la Sarthe
- Idéal pour de savoureuses lamelles/rondelles dans les burgers ou sandwichs
- Recette sans conservateur



+ Cornichons français

CONSERVATION

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

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

INGREDIENTS

Cornichons (France), eau, vinaigre d'alcool (France), sucre (France), sel, graines de **moutarde**, aneth, arômes naturels.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
184 kcal / 44 kJ	< 0,5g (<0,5 g)	6,4g (5,7g)	2g	1,4g	1,8g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 408 018		13 701 037 408 015		83 701 037 408 014	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	16	8	1,16 7 913	0,77 4,62 591,36	87,5 x 87,5 x 123,5 262,5 x 175 x 123,5 1200 x 800 x 1138
DDM		Origine Matière première		Site de production	
36 mois		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	