

Cornichons français 60+ aigres-doux

Boîte 5/1

PNE : 2120 g

PNT : 4100 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons français 60+ (60/79), recette aigre-douce
- Conditionnement en boîte 5/1
- Conditionnés en France, à Connerré (72)

ATOUPS

- Cornichons ultra-croquants
- Garantis sans OGM et sans acide acétique
- Cueillis à la main
- Saveurs douces sucrées / salées

Échelle des calibres

Nombre de fruits au kilo



Français & Longue conservation

CONSERVATION

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

Après ouverture : à conserver au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à conserver dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichons (France), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, 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
27 kcal / 114 kJ	0,4 g (0 g)	3,7 g (3,7 g)	2 g	1,2 g	2 g	Moutarde (traces)

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 406 328		33 701 037 406 329		83 701 037 406 324	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
3	11	5	4,65 / 14 / 790	4,1 / 12,3 / 676.5	155 x 155 x 245 470 x 155 x 246 1200 x 800 x 1380
DDM		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	