

# Câpres Fines au vinaigre

Boîte 5/1

PNE : 2380 g

PNT : 4100 g

## CARACTERISTIQUES

- Câpres Fines 11/12 mm au vinaigre
- Conditionnement : boîte 5/1
- Conditionnées en France, à Connerré (72)

## ATOUPS

- Cueillies à la main
- Salées fraîchement après la récolte
- Calibre uniforme
- Un goût franc et agréable à savourer dans de nombreux plats

 Grand format &  
Longue conservation

## 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

Câpres, eau, vinaigre d'alcool, sel. Traces éventuelles de moutarde.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
24 kcal / 102 kJ	0,5 g (0,1 g)	2,1 g (0,6 g)	2 g	1,9 g	11 g	Moutarde (Traces)

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 406 120		33 701 037 406 121		83 701 037 406 126	
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 / 13,95 / 789,25	4,1 / 12,3 / 676.5	153 x 246 459 x 153 x 250 1200 x 800 x 1400
DDM		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Câpres : Maroc, Turquie		France : Connerré (Sarthe)	