

Câpres Capucines au vinaigre

Boîte 5/1

PNE : 2380 g

PNT : 4100 g

CARACTERISTIQUES

- Câpres Capucines 8/9mm 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 chaleur 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	
3 701 037 406 113		33 701 037 406 114		83 701 037 406 119	
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)	