Câpres Capucines au vinaigre

Boîte 4/4 PNE : 475 g PNT : 830 g

CARACTERISTIQUES

- Câpres Capucines 8/9mm au vinaigre
- Conditionnement en boîte 4/4
- Conditionnées en France, à Connerré (72)

ATOUTS

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



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		
3 701 037 404 102		13 701 037 404 109		83 701 037 404 108		
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	0,94 / 5,64 / 834,16	0,83 / 4.98 / 717,12	100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590	
DDM		Origine Matière première		Site de production		
2 ans		Câpres : Maroc, Turquie		France : Connerré (Sarthe)		