



Poivre vert au vinaigre

Boîte 4/4

PNE : 550g

PNT : 820g



CARACTERISTIQUES

- **Poivre vert** entier fermenté et au **vinaigre**
- Conditionnement : **boîte 4/4**

ATOUPS

- Poivre cueilli encore vert, moins piquant et plus parfumé que le poivre noir
- Idées recettes : sauces pour les entrecôtes, filets de canard, etc.



Parfume les sauces et autres préparations culinaires

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver 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 consommer dans les 30 jours suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Poivre verts (67%), eau, sel, vinaigre (10%).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
52,0 kcal / 217,0 kJ	1,6 g (1,1 g)	3,8 g (0,9 g)	8,0 g	1,7 g	9,0 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
8908006274918		18908006274915		-	
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	10	0,820/4,2/590,4	0,55/3,3/396	- - 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
24 mois		Poivre : Inde		Reitzel India	

Mise à jour
17/11/2022

REITZEL Briand - ZI La Herse BP 10021 - 72160 Connerré (France)
foodservice@reitzel.fr – www.hugoreitzel-foodservice.fr

REITZEL