

## Cornichons BIO français en rondelles au vinaigre

*Sans arôme, Sans conservateur, Sans additif*

Boîte 4/4

PNE : 425g

PNT : 790g

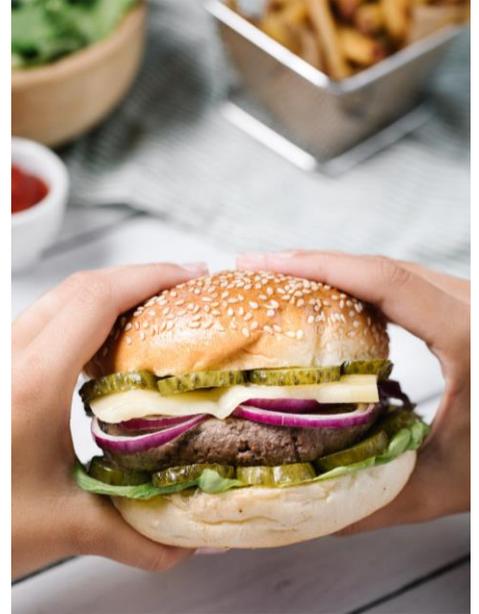


### CARACTERISTIQUES

- Cornichons **biologiques** français en rondelles
- Recette au **vinaigre et sans additif** (conservateur, arôme, sulfite)
- Rondelles : **ø30+/-10mm** - Epaisseurs : **+/- 5mm**
- Conditionnement : **boîte 4/4**
- Conditionnés en **France (72)**

### ATOUTS

- **Cornichons cultivés en France** et mis en boîte dans notre atelier de production basé dans la **Sarthe**
- Rondelles de cornichons idéales pour les burgers
- Boîte 4/4 à **ouverture facile** grâce à sa languette intégrée



Rondelles de cornichons français & BIO

### CONSERVATION

Avant ouverture : A conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Après ouverture : A conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.

### INGREDIENTS

Cornichons\* (France) 54%, eau, vinaigre d'alcool\* (France) 11%, sel de Camargue.  
Traces éventuelles de moutarde. \*Issus de l'agriculture biologique.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
14 kcal / 58 kJ	<0,5 g (<0,5 g)	0,6 g (<0,5 g)	1,4 g	1,4 g	1,5 g	-

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 201		13 701 037 404 208		83 701 037 404 207	
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	0,93 / 5,6 / 825,5	0,79 / 4,74 / 682,56	100 x 100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	