

Cornichons mi fins 40+ entiers au vinaigre

Boîte 5/1

PNE : 2120 g

PNT : 4100 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons de calibre mi fins 40+ (40 / 59) entiers au vinaigre
- Conditionnement en boîte 5/1
- Conditionnés en France (72)

ATOUTS

- Cornichons ultra-croquants
- Garantis sans OGM et sans acide acétique
- Cueillis à la main



+ 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

Cornichons (Inde, Sri Lanka, Europe) - dont conservateur : **disulfite** de potassium, eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, graines de **moutarde**, arôme.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
15 kcal / 61 kJ	0,4 g (0,1 g)	0,6 g (0,5 g)	1,9 g	1,2 g	2,1 g	Sulfites - Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 406 052		33 701 037 406 053		83 701 037 406 058	
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 / 14 / 790	4,1 / 12,3 / 676.5	153 x 246 460 x 153 x 250 1200 x 800 x 1400
DDM		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Cornichons : Inde, Sri Lanka, Europe		France : Connerré (Sarthe)	