

Cornichons en dés au vinaigre

Boîte 4/4

PNE : 500 g

PNT : 800 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons en **dés** de 5 x 5 x 5 mm
- Recette au **vinaigre**
- Conditionnement en boîte 4/4
- Conditionnés en **France (72)**

ATOUTS

- Coupe homogène et régulière
- Prêt à l'emploi
- Idéal pour les **saucés** ou **tartares**



Idéal pour les **tartares** !

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité et de la lumière. Une légère décoloration des cornichons peut survenir en surface sans risque pour la consommation.

Après ouverture : à conserver au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à consommer dans les 4 semaines suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichon* (62,5%), eau, vinaigre d'alcool (8%), sel, affermissant : chlorure de calcium. *Contient des **sulfites**. Traces éventuelles de moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
20 kcal / 82 kJ	<0,5 g (<0,5 g)	0,5 g (0,1 g)	2,0 g	1,4 g	2,2 g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 331		13 701 037 404 338		83 701 037 404 337	
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	0,87 / 5,3 / 783,2	0,8 / 4,8 / 691,2	100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
24 mois		Cornichons : Inde / Europe		France : Connerré (72)	