

Cornichons français 120+ au vinaigre

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons français très fins **120+ (2-5cm) entiers**
- Recette au **vinaigre**
- 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**
- Petits cornichons au **vinaigre**, le classique des **planches apéritives, raclettes ou plateau de charcuterie**
- Boîte 4/4 à **ouverture facile** grâce à sa languette intégrée



Le cornichon classique à la française

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, 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

Cornichons (France) 50%, eau, vinaigre d'alcool (France), sel (Europe), arôme naturel.
Traces éventuelles de moutarde.

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	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 355		13 701 037 404 352		83 701 037 404 351	
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	
30 mois		France		France : Connerré (Sarthe)	