

Cornichons français 60+ au vinaigre

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons français mi fins 1 60+ (4-7cm) 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**
- Idéal pour les **sandwichs**
- Boîte 4/4 à **ouverture facile** grâce à sa languette intégrée



Cornichons français

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, " " "lumière " " 0

Après ouverture : à conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur dans un maximum de jus, et à consommer dans le mois " 0

INGREDIENTS

Cornichons 51,7% (France), eau, vinaigre d'alcool (France) 17,2%, sel (France).
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	
3 701 037 404 270		13 701 037 404 277		83 701 037 404 276	
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)	