

## PIMENTS JALAPEÑOS ROUGES EN RONDELLES

Boîte 4/4

PNE : 420g

PNT : 820g



### CARACTERISTIQUES

- Piments Jalapeños rouges en rondelles
- Recette au vinaigre
- Conditionnement : boîte 4/4
- Echelle de Scoville : 1000 – 1500



### ATOUTS

- Piments déjà tranchés pour plus de praticité
- Idéal pour pimenter vos pizzas, burgers, tacos, ...



Un piment Relevé

### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après ouverture : à conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur, dans un maximum de jus. A consommer sous 15 jours.

### INGREDIENTS

Piments rouges Jalapeños (Inde), eau, vinaigre, sel.  
Contient des sulfites.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
39 kcal / 163 kJ	1 g < 0 g	4,5 g 2,5 g	0,8 g	1,5 g	3,2 g	Sulfites

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
8 906 169 550 429		-		-	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) Colis / Palette
6	12	10	0,920 / 5,6 / 697	0,82 / 4,92 / 590,4	102 x 120 325 x 210 x 140 1200 x 800 x 1550
DDM		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		Piments Jalapeños : Inde		Reitzel India	