PIMENTS PEPPERONCINI

Bocal 1,415L	PNE : 600g	PNT : 1150g

Un piment Chaleureux

CARACTERISTIQUES

- Piments Pepperoncini entiers
- Recette au vinaigre
- Conditionnement : bocal 1,415L
- Echelle de Scoville : 500 – 1000

Chaleureux
Warm

ATOUTS

- Piments doux associés à la cuisine méditerranéenne
- Idéal pour pimenter vos pâtes, viandes, tacos, ...

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 Pepperoncini entiers (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
44 kcal / 184 kJ	0,4 g < 0 g	7 g 5 g	1,5 g	1,5 g	1,8 g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
8 906 169 550 436		-		-	
UVC / Colis	**Colis / Couche**	**Couches / Palette**	**Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette**	**Poids net (kg) UVC / Colis / Palette**	**Dimensions (mm) Colis / Palette**
6	9	8	1,730 / 11 / 882	1,150 / 6,9 / 496,8	125 x 160 375 x 250 x 164 1200 x 800 x 1462
DDM		**Origine Matière première**		**Site de production**	
2 ans		Piments Pepperoncini : Inde		Reitzel India	

REITZEL - ZI La Herse BP 10021 - 72160 Connerré (France)
foodservice@reitzel.fr – www.reitzelfoodservice.fr