

Cornichons français BIO fins 80+ au vinaigre

Sans arôme, Sans conservateur, Sans additif

Conditionnement : Boîte 4/4

PNE : 425g

PNT : 790g



CARACTERISTIQUES

- Conditionnement en boîte 4/4
- Cornichons français : cueillis à la main en France
- Des rondelles croquantes

ATOUPS

- Des cornichons frais et ultra-croquants
- Sans sulfite
- Vinaigre d'alcool français
- Recette gourmande au vinaigre

Nombre de fruits au kilo

Le + Produit

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, et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Liste d'ingrédients : Cornichons français*, eau, vinaigre d'alcool*, sel de Camargue.

Traces éventuelles de moutarde. *Issus de l'agriculture biologique.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
14 kcal / 58 kJ	<0,5 g (<0,5 g)	0,6 g (<0,5 g)	1,4 g	1,4 g	0,8 g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 195		13 701 037 404 192		83 701 037 404 191	
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	
2 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	