



# Cornichons 80+ au vinaigre Boite 4/4

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



## CARACTERISTIQUES

- Conditionnement en boîte 4/4
- Cornichons Français : cueillis à la main en France
- Calibre fins 80+ (80/119)

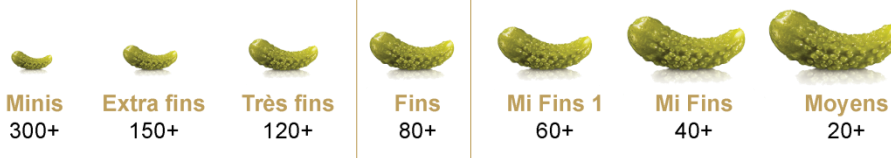
## ATOUPS

- Cornichons frais et ultra-croquants
- Sans sulfite
- Vinaigre d'alcool français
- Recette premium : aux deux vinaigres & note d'estragon



## Échelle des calibres

Nombre de fruits au kilo



## Cornichon Français

### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à l'abri de la chaleur 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), eau, vinaigre d'alcool (France), vinaigre de vin blanc, sel, estragon (France), arôme.  
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	
3 701 037 404 072		13 701 037 404 079		83 701 037 404 078	
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
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		France		France : Connerré (Sarthe)	

Mise à jour  
21/12/2020

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

REITZEL