

# Cornichons Français aigres-doux rondelles 4/4

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



## CARACTERISTIQUES

- Conditionnement en boîte 4/4
- Cornichons Français : cueillis à la main dans la Sarthe et le Loir-et-Cher
- Rondelles de +/- 5mm d'épaisseur : croquant assuré !

## ATOUPS

- Cornichons frais et ultra-croquants
- Sans sulfite
- Déjà coupés en rondelles croquantes et savoureuses (aigres-douces)



**+ 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) 53,8%, eau, sucre, vinaigre d'alcool (France), sel, arômes. Traces éventuelles de moutarde.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
57 kcal / 243 kJ	0,4 g (< 0,1 g)	11,9 g (11,6 g)	1,5 g	0,8 g	1,8 g	-

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 164		13 701 037 404 161		83 701 037 404 160	
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 / 826.4	0,79 / 4,74 / 682.56	102 x 102 x 118 310 x 205 x 120 1200 x 800 x 1590
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		France		France : Connerré (Sarthe)	