



Pickles d'oignons rouges

Boîte 4/4

PNE : 425 g

PNT : 790 g



CARACTERISTIQUES

- Pickles d'oignons rouges émincés
- Recette aigre-douce et vinaigre de vin rouge
- Conditionnement en boîte 4/4
- Conditionnés en France (72)

ATOUTS

- Coupe homogène et régulière
- Prêt à l'emploi
- Idées recettes : salades, poke bowl, sandwichs, terrine, etc.



Pickles incontournables

CONSERVATION

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

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à consommer dans les 2 semaines suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Oignons rouges (53%), eau, vinaigre de vin rouge (7%), sucre, vinaigre d'alcool, sel, concentré de carotte pourpre, affermissant : chlorure de calcium. 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 / 241 kJ	<0,5 g (<0,5 g)	11,3 g (6,2 g)	2,1 g	1,0 g	1,5 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 232		13 701 037 404 239		83 701 037 404 238	
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 / 5,58 / 803,52	0,79 / 4,74 / 682,56	100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
24 mois (Evolution naturelle de la couleur, brunissement des oignons au cours du temps)		Oignons rouges : France, Espagne, Pays-Bas, Belgique et Egypte		France : Connerré (72)	