

# Pickles de poivrons rouges

Boîte 4/4

PNE : 390 g

PNT : 870 g



## CARACTERISTIQUES

- Pickles de poivrons rouges
- Recette **aigre-douce** et à l'ail
- Conditionnement en **boîte 4/4**
- Conditionnés en **France (72)**

## ATOUTS

- Coupe homogène et régulière
- Prêt à l'emploi
- Apporte du pep's
- Jus aromatique, remplace le vinaigre dans une sauce salade
- Idées recettes : wrap, salades, poke bowl, sandwichs, etc.



**+** Plus légers que les antipasti de poivrons à l'huile

## 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 4 semaines suivant l'ouverture.

## INGREDIENTS

Poivron rouge (45%), eau, vinaigre de vin blanc, sucre, ail (2%), sel, 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
58 kcal / 246 kJ	<0,5 g (<0,5 g)	11,5 g (11,2 g)	1,9 g	1,1 g	1,5 g	-

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 404 263		13 701 037 404 260		83 701 037 404 269	
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	0,94 / 5,7 / 835,8	0,87 / 5,22 / 751,69	100 x 118 300 x 200 x 120 1200 x 800 x 1590
DDM		Origine Matière première		Site de production	
24 mois		Poivrons rouges : Europe et Maroc		France : Connerré (72)	