



Câpres fines au vinaigre

Boîte 5/1

PNE : 2380 g

PNT : 4100 g



CARACTERISTIQUES

- Calibre des câpres : Fines
- Origine produit : bassin méditerranéen
- Conditionnées à Connerré (72)

ATOUPS

- Salée fraîchement après la récolte
- Calibre uniforme
- Un goût franc et agréable à savourer dans de nombreux plats

- Échelle des calibres +



Non Pareilles
6/7 mm



Surfines
7/8 mm



Capucines
8/9 mm



Capotes
9/11 mm



Fines
11/12 mm



Grand format &
Longue conservation

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

Câpres (Maroc/Turquie), eau, vinaigre d'alcool, sel.
Traces éventuelles de moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
24 kcal / 102 kJ	0,5 g (0,1 g)	2,1 g (0,6 g)	2 g	1,9 g	11 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 406 120		33 701 037 406 121		83 701 037 406 126	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
3	11	5	4,65 / 14 / 790	4,1 / 12,3 / 676.5	155 x 155 x 245 467 x 155 x 246 1200 x 800 x 138
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Câpres : Maroc, Turquie		France : Connerré (Sarthe)	