

Cornichons français au vinaigre moyens 20+ Sans arôme, Sans conservateur, Sans additif

Boîte 5/1

PNE : 2120 g

PNT : 4100 g



CARACTERISTIQUES

- Conditionnement en boîte 5/1
- Cornichons français 20+ (20/39) sans additif

ATOUTS

- Cornichons croquants
- Conditionnés en France, à Connerré (72)
- Cueillis à la main

Échelle des calibres

Nombre de fruits au kilo

-



Minis
300+



Extra fins
150+



Très fins
120+



Fins
80+



Mi Fins 1
60+



Mi Fins
40+



Moyens
20+

+

Origine France
Conditionné en France

CONSERVATION

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

Après ouverture : à conserver au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à conserver dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichons (France), 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
61kJ / 15kcal	0,4g (0,1g)	0,6g (0,5g)	1,9g	1,2g	2,1	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 406 199		33 701 037 406 190		83 701 037 406 195	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (Cm) UVC / Colis / Palette
3	11	5	4,65 / 13,95 / 789,25	4,1 / 12,3 / 676,5	153 x 153 x 246 460 x 153 x 250 1200 x 800 x 1400
DDM		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	