

Oignons Borettane au vinaigre balsamique

Bocal 1,7L

PNE : 1000 g

PNT : 1630 g



CARACTERISTIQUES

- Oignons Borettane entiers
- Recette au **vinaigre balsamique de Modène IGP** et huile tournesol
- Conditionnement : **bocal** en verre 1.7L
- Conditionnés en Italie, au plus proche des champs d'oignons

ATOUTS

- Prêt à l'emploi
- Une recette savoureuse et douce
- Idées recettes : accompagnement de salades, de viandes rouges, de charcuterie, etc.



Petits oignons très goûteux

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : une fois ouvert, conserver le bocal fermé au réfrigérateur, recouvert de son propre liquide de conservation.

INGREDIENTS

Oignons Borettane, eau, « Aceto Balsamico di Modena IGP » 15,3% (vinaigre de vin rouge*, moût de raisins concentré*, colorant E150d), sucre, sel, huile de tournesol, antioxydant : acide ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique. *Contient des sulfites

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
53 kcal 223 kJ	< 0,5 g (0 g)	12 g (9,9 g)	1,1 g	0,6 g	1,7 g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 407 042		13 701 037 407 049		83 701 037 407 048	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	9	7	1,63 / 13,9 / 875,7	1 / 6 / 378	ø130 x 180 390 x 260 x 180 1200 x 800 x 1600
DDM		Origine Matière première		Site de production	
36 mois		Oignons Borettane : Italie		Italie	