

Cornichons Malossol Français

Bocal 85 cl

PNE : 425 g

PNT : 770 g



CARACTERISTIQUES

- Recette douce à l'aneth
- Environ 10 pièces par bocal
- Cornichons de type « ballon »

ATOUPS

- Une graine conservée par la société depuis de nombreuses années
- Processus de production entièrement maîtrisé : de la sélection des graines jusqu'au suivi cultural
- Cueillis à la main



MADE IN FRANCE
Cornichons cultivés en Sarthe

CONSERVATION

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

Après ouverture : à conserver au froid (entre 4 et 6°C), avec le jus, dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichons Malossol frais, eau, vinaigre, sucre, sel, épices et aromates (dont aneth 0,1%), arômes.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
27 kcal / 114 kJ	0,4 g (0 g)	3,7 g (3,7 g)	2 g	1,2 g	2 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 408 001		13 701 037 408 008		83 701 037 408 007	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	16	8	1,1 / 6,6 / 864,8	0,77 / 4,62 / 592	140 x 140 x 95 420 x 280 x 95 1200 x 800 x 910
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
4 ans		Cornichons : France (Sarthe)		France : Connerré (Sarthe)	